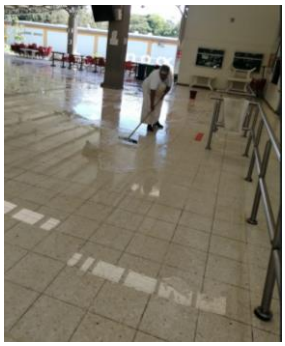
INFORME EJECUCION CONTRACTUAL

INFORME DEL 1 AL 30 DE DICIEMBRE DE 2022	
Regional Tolima	**Centro Agropecuario La Granja**
CONTRATO No:	**CO1.PCCNTR.3671220**
FECHA CONTRATO	2 DE MAYO DE 2022
FECHA DE INICIO	2 DE MAYO DE 2022
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de servicios
OBJETO:	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SERVIDO EN CALIENTE DE DESAYUNO, ALMUERZO Y CENA PARA LOS APRENDICES DE FORMACIÓN TITULADA DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA PARA LA VIGENCIA 2022.
VALOR INICIAL:	SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($ 750.000.000,00) M/CTE
ADICION	OCHENTA MILLONES DE PESOS ($ 80.000.000) MCTE
CONTRATISTA:	GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
NIT:	NIT 36147801-6
LUGAR DE EJECUCIÓN:	El Espinal - Tolima
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	Doscientos cuarenta (240) días

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIA
El oferente deberá considerar en su propuesta que deben contar con todos los enseres y menaje necesario (tales como vajillas en cerámica, porcelana, loza, cristal, vidrio o desechable, vasos,	La contratista cuenta con el menaje óptimo y suficiente para la prestación del servicio, se adjunta registro fotográfico	 

cubiertos y demás elementos requeridos para la prestación del servicio), que no se encuentren incluidos en el inventario de los elementos suministrados por el Centro Agropecuario La Granja.		
Hacer buen uso y mantener en buen estado y funcionamiento los equipos e infraestructura necesarios para la ejecución del objeto contractual dispuestos por el centro.	A la fecha de presentación de este informe la contratista no ha recibido ni por parte del anterior contratista ni del SENA, los equipos con que cuenta el casino para la prestación del servicio y que en un 90% no se encuentran funcionando. Se realizó mantenimiento zona de entrega alimentos.	
Entregar dentro de los diez (10) días hábiles siguientes	En carpeta one drive se entregó en a etapa	Se adjunta formato diligenciado con el registro de la ejecución del plan de limpieza en el casino

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

a la suscripción del contrato, para la aprobación del supervisor, un cronograma de Programas de limpieza, desinfección y sanidad, el cual deberá ejecutarse dos (2) veces por mes como mínimo.	inicial de ejecución del contrato el plan de saneamiento básico en el cual se encuentra estipulado el cronograma de limpieza de los equipos e instalaciones.	
Prestar el servicio de preparación y servido de los alimentos a los aprendices de formación titulada del Centro Agropecuario La Granja atendiendo los parámetros establecidos en la minuta patrón sobre la que fueron entregados por el SENA (ciclo de menús).	El servicio de preparado de los alimentos se realiza conforme a la normatividad de higiene, salubridad e inocuidad que requiere el servicio.	Se adjunta registro de los menús entregados cada día 
Garantizar el suministro de complemento nutricional a los aprendices sin costos adicionales a la entidad, el cual	Los complementos nutricionales se entregaron de conformidad con la necesidad diaria.	Se adjunta relación de los complementos nutricionales entregados cada día.

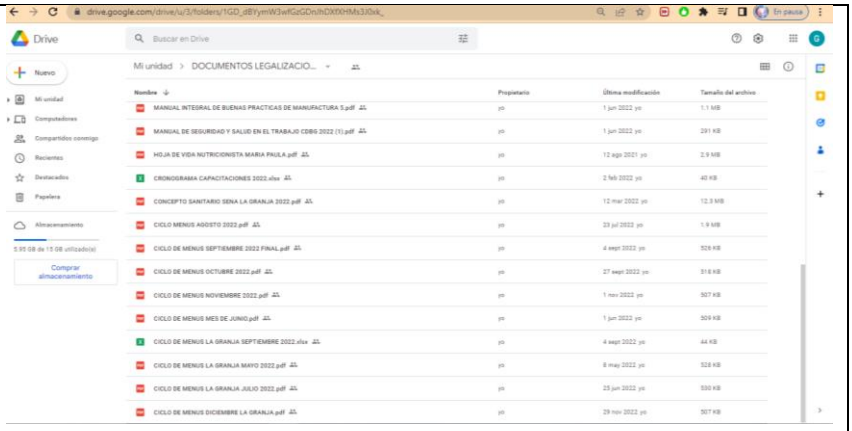
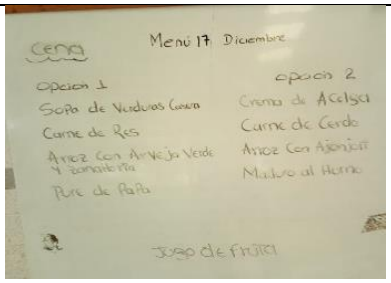
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

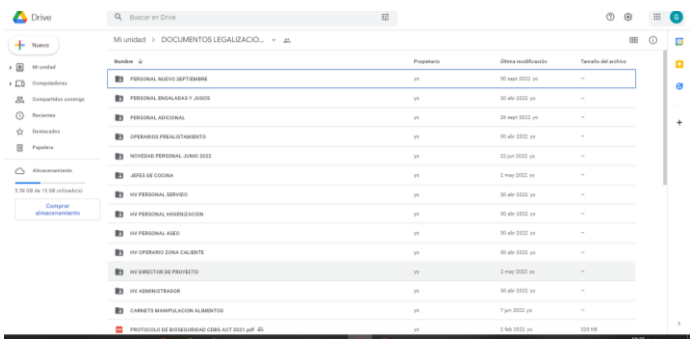
consiste en colada de avena acompañada de galletas de soda (ver guía de preparación numeral 40), el cual deberá ser servido a las 10:00 horas, las cantidades corresponden al promedio de raciones de almuerzo suministradas diariamente, este complemento nutricional deberá ser entregado durante todo el tiempo de vigencia del contrato de lunes a domingo.		 
Cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y	La contratista cumple con las normas de carácter sanitario.	  Se adjunta concepto sanitario emitido por el Entidad competente.

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

comercialización de alimentos.		
Prestar el servicio de alimentación a los aprendices de formación titulada, todos los días incluyendo dominicales y festivos sin excepción en los horarios previstos por el contratante y deberá disponer del personal necesario para la prestación del servicio conforme a la cantidad de raciones a suministrar.	El servicio se presta conforme a los requerimientos de la Entidad	
Presentar un ciclo de diez (10) menús adicionales a los presentados por la entidad por cada servicio de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón nutricional, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar a los aprendices, los	La contratista presentó para el acta de inicio los diez menús los cuales igualmente se adjuntan a la cuenta.	Se adjunta pantallazo one drive con el archivo de los menús:

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

menús diarios deberán ser publicados dentro de las instalaciones del casino, en un espacio visible a los usuarios del servicio.		
Como mínimo se deberá ofrecer la opción de dos (2) menús por día, por descripción (desayuno, almuerzo y cena).	Diariamente en cada servicio se dispone de dos menús para cada servicios	
Deberá cumplirse en su totalidad, los menús aprobados por el Centro Agropecuario La Granja, propios y los adicionales de no ser así se incurrirá en una causal de incumplimiento del contrato que puede dar lugar incluso hasta la terminación del contrato. Cuando se requieran cambios en los menús estos	Cada servicio se presta conforme al menú establecido para cada día.	  

serán previamente autorizados por la supervisión.		
Permitir al SENA evaluar periódicamente los menús respecto de su contenido, presentación, aporte nutricional y peso; adicionalmente el SENA a través del supervisor del contrato, puede solicitarle o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso.	CUMPLE	
Contar con personal idóneo y suficiente para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación	Se adjunta relación del personal que prepara y distribuye los alimentos, cuyas hojas de vida se encuentran en la correspondiente carpeta en one drive del contrato.	

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

de los alimentos cuente con el certificado de manipulación de alimentos y los certificados médicos de Ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Así mismo, el personal deberá contar con los elementos de protección personal propios de la actividad o función que ejerza. Es de resaltarse que, para la firma del acta de inicio del contrato, el contratista debe entregar la relación del personal que intervendrá en la ejecución del contrato junto los soportes correspondientes en cuanto a la hoja de vida, certificados académicos y de		

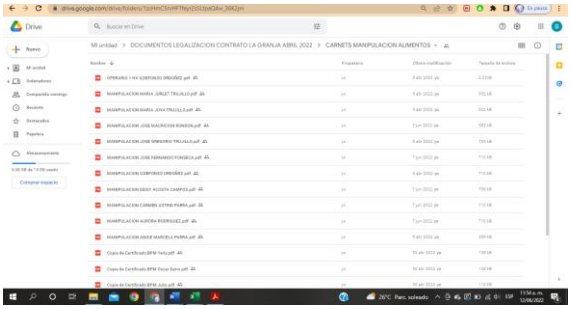
<table>
<tr><td>formación, experiencia, exámenes médicos, cargo y función que desempeñará.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Garantizar que la cantidad de puestos de trabajo a implementar para la prestación del servicio a contratar debe estar acorde con el número de raciones y/o aprendices a atender, las funciones de los empleados y el perfil formativo y de experiencia, debe estar directamente relacionado con el servicio prestado por cada uno de ellos.</td><td>CUMPLE</td><td>La contratista cuenta con el personal suficiente para la prestación del servicio, tal como se evidencia en la relación del personal.

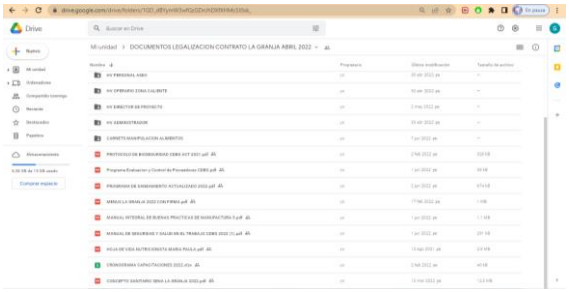
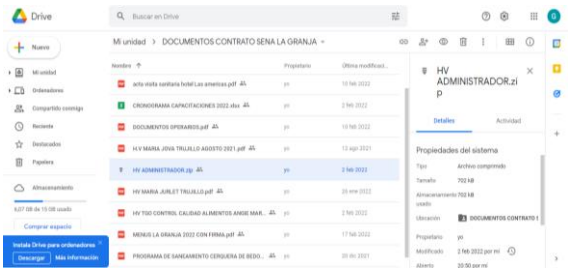
<table><tr><th>No</th><th>DOCUMENTO</th><th>NOMBRES Y APELLIDOS</th><th>CARGO</th></tr><tr><td>1</td><td>1136880601</td><td>MARIA PAULA ARDILA GOMEZ</td><td>NUTRICIONISTA</td></tr><tr><td>2</td><td>5956624</td><td>JORGE HERNANDEZ BELTRAN</td><td>DIRECTOR DE PROYECTO</td></tr><tr><td>3</td><td>36147801</td><td>GLADYS CERQUERA</td><td>ADMINISTRADORA</td></tr><tr><td>4</td><td>36157534</td><td>MARIA JOVA TRUJILLO ESCOBAR</td><td>JEFE DE COCINA</td></tr><tr><td>5</td><td>80115450</td><td>JOSE GREGORIO TRUJILLO SERRANO</td><td>JEFE DE COCINA</td></tr><tr><td>6</td><td>65.702.431</td><td>INES PINEDA</td><td>OPERARIO PREALISTAMIENTO</td></tr><tr><td>7</td><td>65.699.234</td><td>SATURIA MEDINA</td><td>OPERARIO PREALISTAMIENTO</td></tr><tr><td>8</td><td>93.128.017</td><td>LUIS ENRIQUE AVILA</td><td>OPERARIO JUGOS Y ENSALADAS</td></tr><tr><td>9</td><td>93137433</td><td>JOSE WILLIAM RAMIREZ</td><td>OPERARIO ZONA CALIENTE</td></tr><tr><td>10</td><td>93135372</td><td>JOSE MAURICIO RONDON</td><td>OPERARIO ZONA CALIENTE</td></tr><tr><td>11</td><td>83117139</td><td>ILDEFONSO ORDOÑEZ</td><td>OPERARIO SERVIDO</td></tr><tr><td>12</td><td>65708648</td><td>YAZMIN TRUJILLO</td><td>OPERARIO HIGIENIZACION</td></tr><tr><td>14</td><td>1.105.671.835</td><td>LUIS CIPRIANO VEGA</td><td>OPERARIO ASEO</td></tr><tr><td>15</td><td>1110546739</td><td>DANIEL ALEJANDRO URREGO</td><td>OPERARIO ASEO</td></tr><tr><td>16</td><td>51831979</td><td>LUCY GONZALEZ</td><td>PERSONAL APOYO ADMON</td></tr><tr><td>17</td><td>19325292</td><td>NOEL SANDOVAL</td><td>PERSONAL APOYO ADMON</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, semestralmente se practiquen los exámenes de</td><td>CUMPLE</td><td>El personal que prepara y distribuye los alimentos cuentan con los exámenes de laboratorio correspondientes y requeridos para la prestación del servicio.</td></tr>
</table>

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

laboratorio, coprocultivo para salmonella y shigella, KOH para uñas, secreciones nasofaríngeas, seriado de baciloscopia, examen médico.		
Garantizar que, durante toda la ejecución del contrato, en intervalos de 15 días, se efectué esterilización del menaje e instalaciones, utilizados para la prestación del servicio, con el fin de evitar la proliferación de micro organismos productores de enfermedades infectocontagiosas, tales como varicela, gripe, entre otras	CUMPLE	
Garantizar que todas las personas que intervengan en actividades de manipulación de	CUMPLE	Al suscribir el acta de inicio se realizó la entrega del certificado de manipulación de alimentos de las personas encargadas de la preparación y distribución de los alimentos: Se reportaron novedades de personal, cuya documentación se encuentra en el siguiente link de ondrive:

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

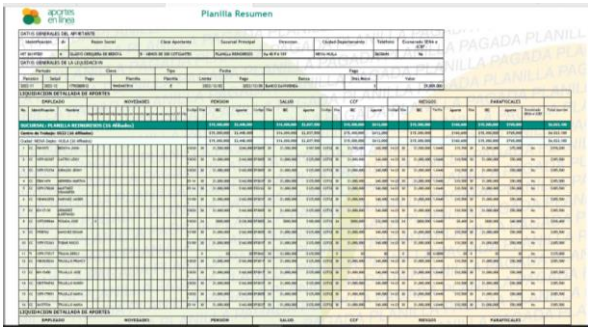
alimentos deben tener formación y certificación de higiene y sanidad especialmente en cuanto a prácticas de control de calidad en la manipulación de alimentos, por lo tanto todas las personas que emplee el contratista para la prestación del servicio deben estar capacitados para tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.		https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1N07NG_9kJED_PBQdwCf5CyEmbqe0T2TX 
Cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias relacionadas directamente con el objeto del contrato, las cuales han sido establecidas por el Ministerio de Salud mediante la	**CUMPLE**	Se da estricto cumplimiento de las disposiciones legales y del plan de saneamiento básico, el cual se adjunta.

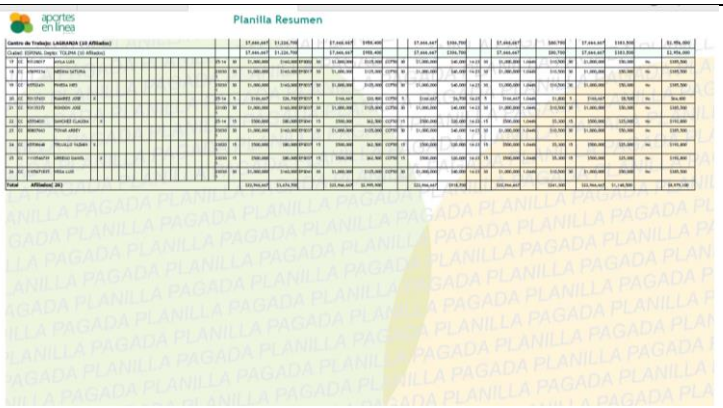
normatividad vigente.		
Contar con un(a) profesional del área de alimentos, Nutricionista o ingeniero de alimentos con tarjeta profesional y de manera permanente, que posea experiencia de mínimo dos (02) años, con empresas dedicadas a la prestación de servicios de alimentación.	**CUMPLE**	Se cuenta con la nutricionista dietista MARIA PAULA ARDILA GOMEZ de quien se presentó hoja de vida con todos los soportes que acreditan la idoneidad de la profesional. 
Contar con un(a) persona para que actúe en calidad de administrador del casino, con la que el Centro Agropecuario a través del Supervisor del contrato, pueda mantener un contacto permanente para tratar todo lo relacionado con la	**CUMPLE**	La contratista funge como administradora del restaurante de quien se presentó la HV con los soportes que acreditan la idoneidad requerida para el cargo. 

ejecución del contrato.		
Contar con un sistema de información que garantice el conteo diario de las raciones realmente suministradas, preferiblemente con lector de códigos de barras o códigos QR.	**CUMPLE**	
Entregar al apoyo de disciplina del grupo de bienestar al aprendiz o quien sea delegado, informe diario generado del sistema de información con la relación de aprendices que tomaron el servicio de alimentación por ración.	**CUMPLE**	Diariamente se presenta la relación de los aprendices que tomaron el servicio de alimentos.
Efectuar los pagos al sistema general de seguridad social integral de todos los empleados, el cual será requisito para el trámite de los pagos, es de	**CUMPLE**	Se adjuntan al presente informe las planillas 9443443507, 9443441914 Y 9443444172, correspondientes al periodo 2022-11 para pensión y 2022-12 para salud.

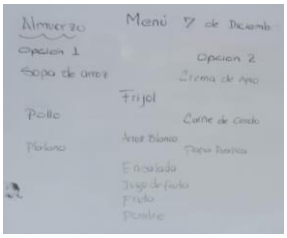
Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

mencionar que en la relación de pago de seguridad social se deben identificar los nombres del personal que el contratista presente para la firma del acta de inicio del contrato.		
Garantizar el ornato y aseo del casino y sus alrededores, esto incluye mesas, sillas, techos, jardines, baños, cocina, oficina y demás áreas usadas por el contratista para la ejecución del contrato, se debe mencionar que la persona encargada de esta actividad debe ser diferente a los manipuladores de alimentos, adicional esta persona deberá estar en el área de servicio haciendo el aseo de mesas y	**CUMPLE**	Previo, durante y al terminar cada servicio se realiza organización, aseo y desinfección de toda el área del restaurante, de igual manera al terminar la ejecución del contrato, se realizó aseo general, para realizar la entrega de las instalaciones, debidamente desocupadas, organizadas y desinfectadas. 

sillas mientras los aprendices toman la alimentación.		
Garantizar el pago oportuno de los servicios públicos (energía y gas) y del servicio de recolección de residuos generados en el casino.	**CUMPLE**	A la fecha de presentación del presente informe no se han recibido las primeras facturas por estos conceptos.
Contar con un plan integral de manejo y disposición de residuos de acuerdo a la naturaleza de los mismos y de la actividad ejecutada	**CUMPLE**	Se adjunta al presente informe el plan de saneamiento básico, al igual que se adjuntan los correspondientes formatos de control.
Garantizar el cumplimiento e implementación de todo lo relacionado en seguridad y salud en el trabajo del personal a cargo del contratista y el cumplimiento de estándares mínimos aplicables al contratista	CUMPLE	Todos los empleados se encuentran afiliados al sistema de seguridad social, tal como se observa en las planillas de seguridad social.  Planilla Resumen

		
Garantizar el cumplimiento e implementación de los protocolos de bioseguridad conforme a la normatividad vigente.	**CUMPLE**	Todos los empleados cuentan con los elementos de protección personal y de bioseguridad. 
Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión del contrato.	**CUMPLE**	Se han acatado las instrucciones y recomendaciones por parte de la supervisión.
Realizar el mantenimiento y/o	CUMPLE	A la fecha de presentación de este informe la contratista no ha recibido ni por parte del anterior contratista ni del SENA, los equipos con que

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

reparación de los equipos necesarios para la conservación y preparación de los alimentos como estufas, refrigeradores, ventiladores, lámparas, filtros, entre otros.		cuenta el casino para la prestación del servicio y que en un 90% no se encuentran funcionando.
Publicar en un lugar visible a los aprendices los ciclos de menú a suministrar de forma diaria con fecha, donde se puedan evidenciar mínimo dos opciones de menú.	CUMPLE	En cada uno de los servicios se publican los menús y la fecha. 
Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el servicio es el que se relaciona, sin embargo, este horario puede estar sujeto a modificaciones las cuales serán comunicadas con antelación al contratista:	CUMPLE	Los alimentos se están entregando en los horarios previstos por la Entidad para tal fin. 

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

Entregar el informe de ejecución y cumplimiento del contrato para efectos de trámite de pago, este informe deberá ser cargado en el SECOP II por parte del contratista y deberá contener las evidencias necesarias del cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contractuales generales y especificas del contrato.	CUMPLE	Se presenta informe con anexos que evidencian el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
Presentar la factura de venta o cuenta de cobro al momento de la entrega de los bienes adquiridos y efectuar posteriormente la publicación en el SECOP II.	CUMPLE	Se presenta factura electrónica que cumple con las instrucciones sobre el tema del Ministerio de Hacienda.
Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del	CUMPLE	Durante el periodo facturado no se presentaron circunstancias que afectaran la prestación del servicio.

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.		
El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.	CUMPLE	El personal ha sido vinculado y afiliado al sistema de seguridad social por parte del contratista.
EL CONTRATISTA se comprometerá a cumplir con todas las normas de Bioseguridad Departamentales, Municipales y que haya establecido el	CUMPLE	Se ha dado cumplimiento a las normas de bioseguridad de acuerdo al protocolo de bioseguridad implementado por el contratista en concordancia con el protocolo establecido por el SENA.

Centro Agropecuario la Granja para la prevención y mitigación del COVID 19		
Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.	CUMPLE	Se adjunta copias de las planillas del pago de seguridad social del mes de noviembre de 2022 con fecha de pago 3 de diciembre de 2022.
Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.	CUMPLE	
Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.	CUMPLE	

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

EJECUCION OBJETO CONTRACTUAL

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
DESAYUNO 100%	4545	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
DESAYUNOS 65%	0	El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
ALMUERZO 100%	7512	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
ALMUERZO 65%	0	

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

		El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
CENAS 100%	4013	 El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha
CENAS 65%	0	El contrato se está cumpliendo con las medidas protocolarias de atención Ver anexo detallado menús y por fecha

El Espinal, 30 de diciembre de 2022

Gladys Cerquera de Bedoya
C.C. N° 36.147.801 de Neiva

Conjunto Santorini 1, Casa 40, Neiva, Huila. Cel: 320 4113279. Nit: 36147801-6

CICLO DE MENUS DICIEMBRE 2022

	MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
	MENU 1 DE DICIEMBRE		MENU 2 DE DICIEMBRE		MENU 3 DE DICIEMBRE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos Revueltos	Perro caliente	Sandwich de jamon y queso	Carne de hamburguesa	Calentado de arveja con huevo frito	Caldo de huevo con papa
CEREAL (arroz)	Arroz			Arroz blanco	/	Arroz
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa	Pan Blanco		Arepa	Arepa y pan	Arepa
BEBIDAS CALIENTES	Chocolate	Café con leche	colada de platano en leche	Agua de panela con clavos y panela	Chocolate	Avena en leche
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
	MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o	Sopa Carmelita	Crema de tomate	Mazamorra chiquita	Crema de verduras	Sancocho de pollo	Crema de ahuyama
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Arveja amarilla en salsa criolla		Garbanzo	Lentejas guisadas	/	Tallarines en salsa
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne de res	Carne de cerdo	Carne de res	Pescado	Pollo en salsa criolla	Hamburguesa de res
CEREAL (arroz)	Arroz blanco		Arroz blanco	Arroz verde (espinacas)	Arroz Blanco	Arroz con cilantro
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Papa chorriada	Moneditas de platano	Patacon	Papa al vapor con perejil	Papa + yuca + Platano	papa amarilla dorada
VERDURA (cruda o cocida)	Ensalada de verduras		Ensalada de verduras		Ensala de verduras	
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre		Postre	
	MENU CENA		MENU CENA		MENU CENA	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de champiñones	Sopa de minestrone	Sopa de arroz	Crema de apio	Sopa de masitas	Crema de espinaca
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/	Arveja amarilla	/	Arveja amarilla	
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo,	Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	Carne de res	Pollo al horno	Carne de Cerdo	Carne desmechada guisada	Albondigas de pollo
CEREAL (arroz)		Arroz con paprika	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz con pimenton
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)		Yuca cocida	Tajada de platano maduro	Yuca en salsa criolla	/	Patacon verde
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

	MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
	MENU 4 DE DICIEMBRE		MENU 5 DE DICIEMBRE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos Revueltos	Carne sudada	Arepa e huevo	Tortilla española (cebolla, tomate y papa)
BEBIDA CALIENTE	Chocolate	Café con leche	Avena	Agua de panela con canela
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa y pan	Arepa	Pan blanco con queso	Arepa
JUGO DE FRUTA	Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha	
	MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o	Sopa de arracacha	Sopa de colicero	Ajiaco Santafereño	Crema de cebolla puerro
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Garbanzos	/	/	Lentejas
VERDURA (cruda o cocida)	/	Vegetales salteados	/	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne Sudada	Pollo	Pollo	Carne de res asada
CEREAL (arroz)	Arroz Blanco	Arroz con paprika	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajadas de Platano maduro	Yuca dorada	Patacon	Papa salada
Ensalada Cruda	Ensalada de lechuga , zanahoria y cebolla		Aguacate	Ensalada de repollo morado, tomate y cebolla
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta de Cosecha		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
	MENU CENA		MENU CENA	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de Arroz con verduras	Crema de Pollo	Sopa de tornillos	Crema de verduras
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Frijol	/	/	/
VERDURA (cruda o cocida)	/	Rodajas de tomate con cilantro	Espaguetis criollos	Pepino guisado
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne en Goulash	Arroz con pollo	albondigas en salsa criolla	Pollo al horno
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz con perejil	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Moneditas de platano	Tajada de maduro asada	Yuca frita	Tajadas de platano maduro
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS DICIEMBRE 2022

MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 6 DE DICIEMBRE		MENU 7 DE DICIEMBRE		MENU 8 DE DICIEMBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Huevos pericos	Sandwich de jamón y queso	Carne de Hamburguesa + Queso tajado	Huevos pericos	Calentado de frijol + huevo frito	Huevos pericos con salchicha
Chocolate	Café con leche	Chocolate	Agua de panela con leche	Café con leche	Agua de panela con canela y clavos
Arroz		Arroz		Arroz	
Arepa	Pan	Pan de hamburguesa	Arepa	Pan	Arepa
Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha	
MENU ALMUERZO		**MENU ALMUERZO**		**MENU ALMUERZO**	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Cuchuco de Trigo	Crema de ahuyama	Sopa de Arroz	Crema de apio	Sopa de guineo	Crema de champiñones
Frijol	Tallarines en salsa	Frijol		/	Frijol blanco
				Habichuelas en crema blanca	/
Carne molida en Salsa Bolognesa	Hamburguesa de res	Pechuga de pollo	Carne de cerdo	Pollo al horno	Pescado
Arroz blanco	Arroz con cilantro	Arroz Blanco		Arroz blanco	Arroz con cebollin
papa amarilla al horno	Papa dorada	Platano maduro	Papa rustica	Platano melao	yuca o papa asada
Ensala de lechuga y tomate		Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria		Ensalada verde	Ensalada de tomate, lechuga y cebolla
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
Fruta de Cosecha		Fruta entera		Fruta entera	
Postre		Postre		Postre	
MENU CENA		**MENU CENA**		**MENU CENA**	
OPCION 1	OPCION	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Sopa de lentejas	Crema de espinaca	Sopa de lentejas	Crema de tomate con fosforitos	Sopa de la casa	Crema de acelga
Arroz paisa	Arveja amarilla	/	/	/	frijol
Mix de carnes en el arroz	Hamburguesa de res	Hamburguesa de res	Arroz chino con mix de carnes en el arroz	Carne molida	Carne de Cerdo
	Arroz con pimenton	Arroz blanco		Arroz blanco	Arroz blanco
Moneditas de plátano	Patacon verde	Papa dorada	Papa a la francesa	Pure de papa	Maduro al horno
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS DICIEMBRE 2022

MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 9 DE DICIEMBRE		MENU 10 DE DICIEMBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Huevos revueltos	Carne de hamburguesa	Huevos rancheros	Calentado de lentejas + huevo frito
Chocolate	Cocoa en leche	Café con leche	Agua de panela
Arroz		Arroz	
Pan	Arepa y pan	Arepa	Pan
Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha	
MENU ALMUERZO		**MENU ALMUERZO**	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Sopa de fideos	Cuchuco	Sopa Carmelita	Sopa de verduras
Lentejas	Spaguettis guisados	/	Arveja amarilla en salsa criolla
/		Poteca de ahuyama	
Fricase de pollo	Carne molida	Carne en salsa criolla	Carne de cerdo
Arroz al curry	Arroz blanco	Arroz blanco	
Papa criolla dorada	Deditos de yuca frita	Papa chorriada	Moneditas de platano
Ensalada mixta	Ensalada de lechuga batavia, maiz tierno y tomate	Ensalada de verduras	
Jugo de fruta		Jugo de fruta	
Fruta entera		Fruta de Cosecha	
Postre		Postre	
MENU CENA		**MENU CENA**	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Sopa de 4 granos	Sopa de avena	Crema de champiñones	Sopa de minestrone
arveja guisada		/	Lentejas
		Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	
Carne de res	Pollo al horno		Carne de res
Arroz blanco	Arroz blanco		Arroz con paprika
Yuca o papa guisada	Moneditas de platano		Yuca cocida
Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO MENUS DICIEMBRE 2022

	MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
	MENU 11 DE DICIEMBRE		MENU 12 DE DICIEMBRE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Huevos Revueltos	Albondigas Criollas	Caldo de papa con carne	Tortilla española (cebolla, tomate y papa)
BEBIDA CALIENTE	Chocolate	Café con leche	Avena	Agua de panela
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz	
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Arepa	Pan Blanco	Pan	Arepa
JUGO DE FRUTA	Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha	
	MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o	Sopa de verduras	Crema de maiz	Ajiaco Santafereño	Crema de cebolla puerro
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Garbanzos	/	/	Lentejas
VERDURA (cruda o cocida)	/	Vegetales salteados	/	/
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne Sudada	Pollo	Pollo	Carne de res asada
CEREAL (arroz)	Arroz Blanco	Arroz con paprika	Arroz blanco	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Tajadas de Platano maduro	Yuca dorada	Patacon	Papa salada
Ensalada Cruda	Ensalada de lechuga , zanahoria y cebolla		Aguacate	Ensalada de repollo morado, tomate y cebolla
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta de Cosecha		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre	
	MENU CENA		MENU CENA	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Sopa de Avena	Crema de Pollo	Sopa de tornillos	Crema de verduras
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	Frijol	/	Espaguetis criollos	/
VERDURA (cruda o cocida)	/	Rodajas de tomate con cilantro		Pepino con huevo
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Carne en Goulash	Arroz con pollo	Carne de cerdo	Pollo al horno
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz con perejil	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Moneditas de platano	Tajada de maduro asada	Yuca frita	Tajadas de platano maduro
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO MENUS DICIEMBRE 2022

MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 13 DE DICIEMBRE		MENU 14 DE DICIEMBRE		MENU 15 DE DICIEMBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Huevos pericos	Caldo de pollo	Higado en bisteck	Huevos pericos	Caldo de pajarilla	Tortilla de huevo
Colada	Chocolate	Cocoa con leche	Agua de panela con leche	Arroz blanco	
Arroz		Arroz		Arepa	Pan y arepa
Pan	Arepa	Arepa	Pan	Cocoa en leche	café con leche
Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO		**MENU ALMUERZO**		**MENU ALMUERZO**	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Cuchuco de Trigo	Crema de ahuyama	Sopa de Arracacha	Crema de apio	Sopa de frijoles	Sopa de guineo
Frijol	Tallarines en salsa	Frijol			Verduras guisadas
Hamburguesa de res	Carne molida en Salsa Bolognesa	Pechuga de pollo	Carne de cerdo	Carne molida, mini chorizo y huevo	Pollo al horno
Arroz blanco	Arroz con cilantro	Arroz Blanco		Arroz blanco	
papa amarilla al horno	Papa dorada	Platano maduro	Papa rustica	Arepa y Platano maduro	Tajada de platano maduro asada
Ensalada de verduras calientes		Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria		Ensalada Mixta	Ensalada verde
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
Fruta de Cosecha		Fruta entera		Fruta entera	
Postre		Postre		Postre	
MENU CENA		**MENU CENA**		**MENU CENA**	
OPCION 1	OPCION	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Sopa de lentejas	Crema de espinaca	Sopa de fideos	Crema de acelga	Sopa de cebada	Crema de ahuyama
	Arveja amarilla	Macarrones guisados	/	Lentejas	
				Carne de res	Pechuga de pollo asada
Carne de cerdo	Albondigas de pollo	Hamburguesa de res	Arroz chino con mix de carnes en el arroz		
Arroz blanco	Arroz con pimenton	Arroz blanco		Arroz blanco	
Patacon verde		Papa a la francesa	Papa a la francesa	Patacon	Papa salada
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	

CICLO MENUS DICIEMBRE 2022

MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 16 DE DICIEMBRE		MENU 17 DE DICIEMBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Calentado Paisa con huevo	Arepa con huevo	Calentado de frijol + huevo frito	Huevos pericos con salchicha
Arroz			Arroz
Pan	Pan	Pan	Arepa
Café con leche	Chocolate	Café con leche	Agua de panela con canela y clavos
Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO		**MENU ALMUERZO**	
OPCION 5	OPCION 6	OPCION 1	OPCION 2
Crema de Maiz	Cuchuco de Trigo	Sopa pipiolo	Crema de champiñones
arveja verde guisada	Fríjol Blanco guisado	Spaguettis a la carbonera	Frijol blanco
Albóndigas Criollas	Carne molida	Pollo al horno	Pescado
Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con cebollin
Platano melao	papa marilla al horno	Platano melao	Yuca o papa en salsa criolla
Ensalada de Espinaca	Ensalada mixta	Ensalada verde	Ensalada de verduras
Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	
Fruta de Cosecha	Fruta de	Fruta entera	
Postre	Postre	Postre	
MENU CENA		**MENU CENA**	
OPCION 5	OPCION 6	OPCION 1	OPCION 2
Sopa de verduras	Sopa de fideos	Sopa de verduras casera	Crema de acelga
Arroz paisa	Lentejas egipcias	/	/
	Pollo asado al horno	Carne de res	Carne de Cerdo
	Arroz	Arroz con arveja verde y zanahoria	Arroz con ajonjoli
plátano	Arroz guerrillero	Pure de papa	Maduro al horno
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de fruta	

CICLO DE MENUS DICIEMBRE 2022

	MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
	MENU 18 DE DICIEMBRE		MENU 19 DE DICIEMBRE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Caldo de pajarilla	Huevos rancheros	Arepa con queso y jamon	Arepa con huevo
BEBIDA CALIENTE	Chocolate	Agua de Panela	Colada maizena	Café con leche
CEREAL (arroz)	Arroz	Arroz	Arroz blanco	Arroz blanco
ENERGETICOS- HARINAS (pan , galletas,	Arepa	pan	pan	arepa
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta	
	MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Sopa de Fideos	Crema de verduras	Cuchuco de maiz	Sopa de plátano
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Pollo sudado	Carne guisada	Pescado	Higado Pizco
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada de verduras	Ensalada de verduras	Ensalada verde	Ensalada mixta
LEGUMINOSA	arveja	lentejas	/	Frijol
ENERGETICOS - HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	papa guisada	tajada de maduro asada	Tajadas de plátano	Pataconas
CEREALES	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz Blanco	Arroz Blanco
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
FRUTA ENTERA	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha
POSTRE	Postre	Postre	Postre	Postre
	MENU CENA		MENU CENA	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA CREMAS O CONSOME (Incluye verduras + cereales+raíces o tuberculos o plátano)	Crema de verduras	Colada	Sopa de conchas	Sopa de Avena
ALIMENTO PROTEICO (res,cerdo,pollo,pescado)	Carne de res	Carne de Cerdo	Macarrones con pollo	Carne molida
VERDURA, HORTALIZA, LEGUMBRE, LEGUMINOSA VERDE	Ensalada rusa	Lentejas		
LEGUMINOSA	/			Arveja amarilla guisada
ENERGETICOS-HARINAS (RAICES, TUBERCULOS,PLÁTANOS	papa dorada	papa dorada	Yuca o papa guisada	Yuca o papa guisada
CEREALES	Arroz blanco		Arroz tigre	Arroz blanco
JUGO DE FRUTA	Jugo de Fruta		Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

CICLO DE MENUS DICIEMBRE 2022

MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 20 DE DICIEMBRE		MENU 21 DE DICIEMBRE		MENU 22 DE DICIEMBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Huevos Rancheros	Sandwich de pollo en salsa bechamel	Huevos revueltos	Calentado de lentejas y huevo	Caldo de carne	huevos paisas con maiz y chorizo
Café con leche	Agua de panela con canela	Aguapanela	Cebada en agua	Chocolate	Café con leche
Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Pan aliñado	pan en el sandwich	Pan y arepa	Arepa	Arepa	Pan
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO		**MENU ALMUERZO**		**MENU ALMUERZO**	
OPCION 1	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
Ajiaco con Pollo	Crema de ahuyama	Sopa de plátano	Crema de verduras	crema de Verduras	sopa de plátano
	Hamburguesa de res	pollo al horno	Carne de cerdo	Carne de res guisada	Alas de pollo
Ensalada con aguacate	Tallarines	Habichuelas en julianas	Calabaza guisada	Ensalada roja	Ensalada de verduras
				Lentejas	Arveja amarilla
Pataconas	papa amarilla dorada	papa en salsa blanca	patacón	Papa salada en mayonesa	Moneditas de platano
Arroz blanco	Arroz verde	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta
Fruta de	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de	Fruta de Cosecha
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
MENU CENA		**MENU CENA**		**MENU CENA**	
OPCION 1	**OPCION**	**OPCION 1**	**OPCION 2**	**OPCION 1**	**OPCION 2**
crema de maiz	sopa de fideos	Sopa de conchitas	Sopa de conchitas	Colada	Colada
Arroz Mixto con carne de res, cerdo, pollo y verduras	Pechuga de pollo	Carne hamburguesa	pollo	Arroz oriental	pollo asado
		frijol	frijol		
	lenteja				Spaguettis
yuca o papa	yuca o papa	Moneditas de platano	papa dorada	papa en cascos	patacón
/	Arroz pimenton	Arroz blanco	Arroz pajarito	Arroz	Arroz
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta

CICLO DE MENUS DICIEMBRE 2022

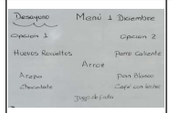
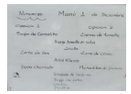
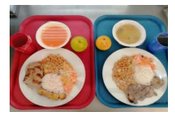
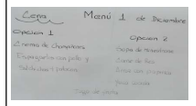
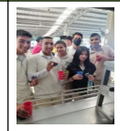
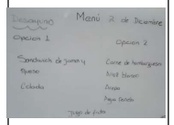
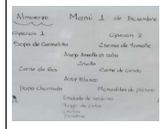
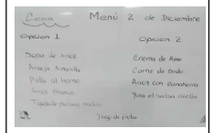
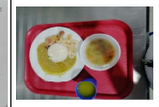
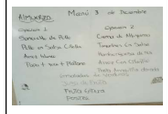
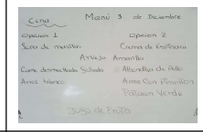
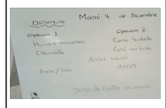
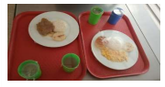
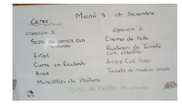
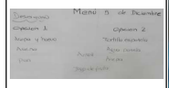
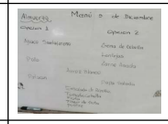
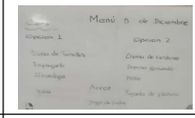
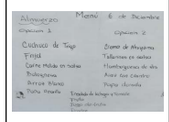
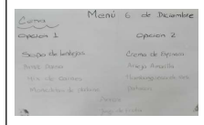
MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 23 DE DICIEMBRE		MENU 24 DE DICIEMBRE		MENU 25 DE DICIEMBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Huevos revueltos	Caldo de menudencias	Calentado paisa con huevo	Huevos revueltos	Carne de Hamburguesa + Queso tajado	Huevos pericos
Chocolate	Avena en Leche	Agua de panela con canela	Colada de Maizena	Chocolate	Agua de panela con leche
Arroz	Arroz		Arroz blanco	Arroz	
Arepa	Pan blanco	Arepa	Arepa	Pan de hamburguesa	Arepa
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo fruta de cosecha	
MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Sopa de arracacha	sopa de guineo	Crema de Maiz	Cuchuco de Trigo	Sopa de Arroz	Crema de apio
Espagueti con Pollo	Carne de cerdo	Albóndigas Criollas	Carne de cerdo	Frijol	
Ensalada mixta	Ensalada de apio	Ensalada de Espinaca	Ensalada mixta	Pechuga de pollo	Carne de cerdo
		Arveja	Fríjol	Arroz Blanco	
Papa Salada con mayonesa	Platano maduro al horno	Platano melao	Papa chorreada	Platano maduro	Papa rustica
Arroz blanco	Arroz pajarito	Arroz verde	Arroz blanco	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	
Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	Jugo de fruta	
Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta de Cosecha	Fruta entera	
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre	
MENU CENA		MENU CENA		MENU CENA	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Crema de Verduras	Sopa Carmelita	Sopa de Avena	Sopa de Conchitas	Sopa de lentejas	Crema de tomate con fosforitos
Carne de Cerdo	goulash de carne	Pollo a la Fricasé	Pollo en salsa criolla	Hamburguesa de res	Arroz chino con mix de carnes en el arroz
	Pepino salteado				
Fríjol Rojo guisado		Macarrones	arveja amarilla		
Tajadas de plátano	Platano melao	Papa Criolla al Vapor	Pataconas de plátano	Arroz blanco	
Arroz con cebollín	Arroz con cilantro	Arroz blanco	Arroz blanco	Papa dorada	Papa a la francesa
Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de Fruta	Jugo de fruta	

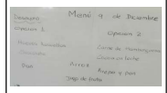
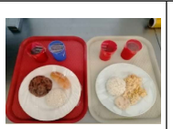
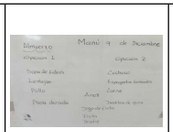
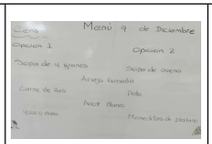
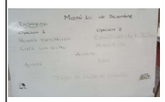
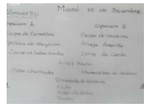
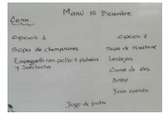
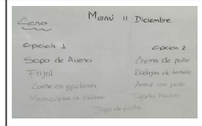
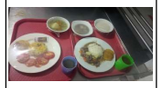
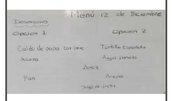
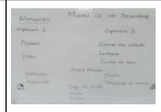
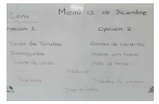
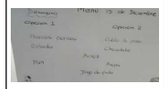
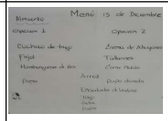
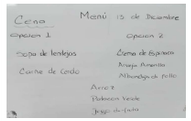
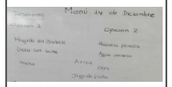
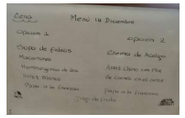
CICLO DE MENUS DICIEMBRE 2022

	MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
	MENU 26 DE DICIEMBRE		MENU 27 DE DICIEMBRE		MENU 28 DE DICIEMBRE	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
ALIMENTOPROTEICO (huevo, queso, salchichas,mortadela)	Arepa de huevo	Huevos pericos con salchicha	Huevos rancheros	Calentado de lentejas + huevo frito	Sandwich de pollo	Caldo de Pajarilla
BEBIDA CALIENTE	Chocolate	Agua de panela con canela	Café con leche	Cocoa en leche	Avena	Chocolate
CEREAL (arroz)	Arroz		Arroz	//	Arroz blanco	Arroz blanco
ENERGETICOS-HARINAS (pan , galletas, mogollas,arepa,)	Pan	Arepa	Arepa	Pan	pan	arepa
JUGO DE FRUTA	Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha	
	MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO		MENU ALMUERZO	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o	Sopa de arroz	Crema de Choclo	Sopa Carmelita	Sopa de guineo	Ajiaco con Pollo	Crema de verduras
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos) o Verduras cocinadas	Arveja amarilla en salsa criolla	Calabacin	Poteca de ahuyama	Lentejas		frijol
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo,	Carne de cerdo	Carne molida	Carne de res	Fricase de pollo	Ajiaco con Pollo	Pollo al horno
CEREAL (arroz)	ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO		ARROZ PIMENTON	
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)	Moneditas de platano	Deditos de yuca frita	Papa chorriada	/	Pataconas	papa chorriada
Ensalada Cruda	/	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada verde
JUGO DE FRUTA	Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
FRUTA ENTERA	Fruta entera		Fruta entera		Fruta entera	
POSTRE	Postre		Postre		Postre	
	MENU CENA		MENU CENA		MENU CENA	
	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
SOPA,CREMAS O CONSOME (incluye verduras + cereales + raíces o tubérculos o plátano)	Crema de champiñones	Crema de Choclo	Sopa de avena	Sopa de minestrone	Crema de ahuyama	Sopa de pasta
LEGUMINOSAS (frijol, lentejas, garbanzos)	/	/	Frijol	/	arvejas verdes	Lentejas
ALIMENTO PROTEICO DE ORIGEN ANIMAL (carne de res, carne de cerdo, pollo, pescado)	Espaguetis con pollo y salchichas + Patacon	Pollo sudado	Carne molida	Carne de cerdo	Carne de Cerdo	Pollo Asado
CEREAL (arroz)		Arroz con maiz	Arroz blanco	Arroz con paprika	Arroz blanco	Arroz blanco
ENERGETICOS-HARINAS (tuberculos, raices, platanos)		Moneditas de platano	Arepa	Yuca cocida	Tajada Frita	Tajada frita
JUGO DE FRUTA	Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha	

CICLO DE MENUS DICIEMBRE 2022

MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO		MENU DESAYUNO	
MENU 29 DE DICIEMBRE		MENU 30 DE DICIEMBRE		MENU 31 DE DICIEMBRE	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Carne de hamburguesa con queso	Caldo de costilla	Huevos Revueltos	Caldo de Pajarilla	Sandwich de jamon y queso	Carne de hamburguesa
Chocolate	Agua de panela con clavos y canela	Chocolate	Café con leche		Arroz blanco
Arroz blanco		Arroz			Arepa
Pan de hamburguesa	Arepa	Pan y Arepa	Pan Blanco y arepa	colada de platano en leche	Agua de panela con clavos y panela
Jugo fruta de cosecha		Jugo de fruta de cosecha		Jugo de fruta	
MENU ALMUERZO		**MENU ALMUERZO**		**MENU ALMUERZO**	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Sopa de arracacha	Sancocho de pollo (base)	Cuchuco de trigo	Crema de maiz	Mazamorra chiquita	Crema de verduras
frijol		Garbanzos	Vegetales salteados	Garbanzo	Lentejas guisadas
Carne de cerdo	pollo	Albondiga Criolla	Pollo Apanado	Carne de res	Pescado
ARROZ PAJARITO		Arroz Blanco	Arroz con paprika	Arroz blanco	Arroz verde (espinacas)
Papa criolla dorada	Mix de tubérculos y platanos	maduro melao	Yuca o papa dorada	Patacon	Papa al vapor con perejil
Ensalada mixta	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de verduras	
Jugo de fruta		Jugo de fruta		Jugo de fruta	
Fruta entera		Fruta de Cosecha		Fruta entera	
Postre		Postre		Postre	
MENU CENA		**MENU CENA**		**MENU CENA**	
OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2	OPCION 1	OPCION 2
Crema de verduras	Sopa de Avena	Sopa de Cereal	Crema de Pollo	Sopa de arroz	Crema de apio
Macarrones Guisados	Arveja amarilla guisada	Frijol	/	Arveja amarilla	/
pollo	Carne	Carne en Goulash	Arroz con pollo	Pollo al horno	Carne de Cerdo
Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz		Arroz blanco	Arroz con zanahoria
papa o yuca guisada	papa o yuca guisada	Moneditas de platano	tajada de maduro asado	Tajada de platano maduro	Yuca en salsa criolla
Jugo fruta de cosecha		Jugo fruta de cosecha	Jugo fruta de cosecha	Jugo fruta de cosecha	

Fecha	DESAYUNO			ALMUERZO			CENA			COMPLEMENTO NUTRICIONAL		RACIONES SUMINISTRADAS DESAYUNO		RACIONES SUMINISTRADAS ALMUERZO		RACIONES SUMINISTRADAS CENA	
	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Ciclo de menu utilizado	Evidencia de publicacion del menu	Evidencia fotografica de menu suministrado	Cantidades suministradas	evidencia fotografica	65%	100%	65%	100%	65%	100%
1/12/2022	1			1			1						219		542		216
2/12/2022	2			2			2						226		488		135
3/12/2022	3			3			3						220		220		220
4/12/2022	4			4			4						220		220		220
5/12/2022	5			5			5						211		542		232
6/12/2022	6			6			6						250		551		234
7/12/2022	7			7			7						246		552		161
8/12/2022	8			8			8						182		187		176

9/12/2022	9			9			9						206		460		148
10/12/2022	10			10			10						152		152		143
11/12/2022	11			11			11						140		130		144
12/12/2022	12			12			12						230		501		210
13/12/2022	13			13			13						229		297		210
14/12/2022	14			14			14						224		516		200
15/12/2022	15			15			15						223		471		202
16/12/2022	16			16			16						206		401		67
17/12/2022	17			17			17						70		70		70
18/12/2022	18			18			18						70		70		70

19/12/2022	19			19			19						155		201		155
20/12/2022	20			20			20						155		201		155
21/12/2022	21			21			21						155		201		155
22/12/2022	22			22			22						155		139		90
23/12/2022	23			23			23						51		50		50
24/12/2022	24			24			24						50		50		50
25/12/2022	25			25			25						50		50		50
26/12/2022	26			26			26						50		50		50
27/12/2022	27			27			27						50		50		50

28/12/2022	28			28			28						50		50		50
29/12/2022	29			29			29						50		50		50
30/12/2022	30			30			30						50		50		50
31/12/2022	31			31			31										
												0	**4545**	**0**	**7512**	**0**	**4013**

Cdbg	CUMPLIMIENTO PLAN DE CAPACITACIONES

Programado 1

Ejecutado 1

AREA	NOMBRE	CARGO	CAPACITACIÓN ESTANDAR									TOTAL CAPACITACION ESTANDAR	CUMPLIMIETO
			INDUCCIÓN EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	BPM	MANEJO DE EXTINTORES	LIMPIEZA Y DESINFECCION	BOTIQUIN Y CAMILLA	CODIGO DE COLORES RESIDUOS	SIMULACROS	CONTROL DE MATERIA PRIMA	HIGIENE DE ALIMENTOS		
Administrativa	Gladys Cerquera	Administrador	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa	Olga Yineth Guzman	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa	Leidy Chacon	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	44%
			1	1	1	1						4	
Operativa	Amelia Chacon	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100%
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
Operativa	Ines Pineda	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	89%
			1	1	1	1	1	1	1	1		8	
Operativa	Noel Pera	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100%
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
Operativa	Jose Rondon	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100%
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
Operativa	Luis Gonzales	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100%
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
Operativa	Arbey Rondon	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100%
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
Operativa	Santuria Gomez	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100%
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
Operativa	lucy	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100%
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
Operativa	Jova Ramirez	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100%
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
Operativa	Fernado Ardila	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100%
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	
Operativa	Luis Reinoso	Auxiliar de cocina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100%
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACIONES 2022 - SENA LA GRANJA ESPINAL TOLIMA

CDBG-FR-07
Version:0

Ítem	Tema de capacitación	Tipo	Objetivo	Fecha programada	Fecha ejecutada	Estado		Numero de horas	Indicador cobertura			Indicador eficacia		
		Estándar				Ejecutada	Pendiente		Numero de asistentes	Numero de trabajadores programado	Cobertura	Numero trabajadores evaluados	Numero evaluaciones eficaces	% de evaluaciones eficaces
1	Induccion y Reinduccion corporativa en SST	X	Capacitar al personal en Seguridad y Salud en el Trabajo	Cuando se requiera o al ingreso de personal nuevo		1	1	2	6	6	100%	6	6	100%
2	BPM	X	Garantizar las Buenas Practicas de Manfactura en la manipulacion de alimentos	Mayo		1	1	2	6	6	100%	6	6	100%
3	Manejo de extintores	X	Manejar adecuadamente los extintores	Junio		1	1	2	6	6	100%	6	6	100%
4	Limpieza y Desinfeccion	X	Sensibilizar al personal en la importancia de realizar adecuadamente LYD	Julio	18/07/2022	1	1	1	6	6	100%	6	6	100%
5	Botiquin y camilla	X	Botiquin y camilla para la atencion de emergencias	Agosto	18/08/2022	1	1	1	8	12	67%	8	8	100%
6	Codigo de colores para manejo de residuos	X	Conocer el codigo de colores para manipulacion de residuos	Septiembre	18/09/2022	1	1	1	8	12	67%	8	8	100%
7	Simulacros	X	Saber que hacer en caso de una emergencia	Octubre	17/10/2022	1	1	1	9	11	82%	9	9	100%
8	Control de materia Prima	X	Conocer desde el ingreso hasta la entrega final los alimentos	Noviembre	17/11/2022	1	1	1	11	12	92%	11	11	100%
9	Higiene de Alimentos	X	Garantizar la inocuidad de los alimentos	Diciembre	13/12/2022	1	1	1	11	12	92%	11	11	100%

Indicador cumplimiento capacitación		9	9
		100%	

Elaboro: Carlos Andres Mendez Garcia
Ing En Seguridad Industrial e

Aprobo: Gladys Cerquera de Bedoya
Representante Legal CDBG

Powered by CamScanner

CRONOGRAMA DE ROTACIÓN DE PRODUCTOS QUIMICOS

AÑO 2022

MES	PRODUCTO A UTILIZAR	ÁREA					
		AMBIENTE	SUPERFICIES EN GENERAL: PAREDES, PISOS Y TECHOS – CUARTOS FRIOS	CANASTILLAS, ESTIBAS, CANECAS, TRAMPA GRASA Y CUARTO DE RESIDUOS	EQUIPOS Y UTENSILIOS	DESINFECCION DE MANOS	ALIMENTOS Y EMPAQUES
ABRIL	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
MAYO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
JUNIO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
JULIO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
AGOSTO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
SEPTIEMBRE	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
OCTUBRE	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
NOVIEMBRE	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
DICIEMBRE	DESINFECTANTE		Amonio Cuat.	Hipoclorito sodio	Amonio	Ref Autifbac	Amonio Cuat.
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					

ELABORÓ

ADMINISTRADOR

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL EVACUACION DE RESIDUOS SOLIDOS

F.P004
VERSION 01
MAYO 2022

MES: Diciembre

FECHA	TIPO DE RESIDUO										DESTINO FINAL	RESPONSABLE
	PLASTICO	CANT KG.	PAPEL Y CARTON	CANT KG.	METALICOS	CANT KG.	RESIDUOS PELIGROSOS	CANT KG.	ORGANICO	CANT KG.		
1	✓	2							10	12		
3	✓	3					1	Kg	9			
5	✓	3							14		Relleno Sanitario	
7	✓	5			1	Kg	1	Kg	13			
10	✓	7			1	Kg			9			
12	✓	3							10			
14	✓	2							11			
16	✓	4			1	Kg			9			
18	✓	3					1	Kg	8			
20	✓	3			1	Kg			8			

ADMINISTRADOR OPERADOR

Powered by CamScanner

Cdbg	CONTROL EVACUACION DE RESIDUOS SOLIDOS	F-P004 VERSIÓN 01 MAYO 2022

MES: Diciembre

FECHA	TIPO DE RESIDUO										DESTINO FINAL	RESPONSABLE
	PLASTICO	CANT KG.	PAPEL Y CARTON	CANT KG.	METALICOS	CANT KG.	RESIDUOS PELIGROSOS	CANT KG.	ORGANICO	CANT KG.		
21	V	1	1	2 Kg			—		10Kg		Relleno Sanitario	
22	V	1	1	2 kg			—		7 Kg			
23	V	1	1	2 Kg			—		6 Kg.			

ADMINISTRADOR OPERADOR

Powered by CamScanner

CONTROL DE PREPARACIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

F. LDSN-1
VERSION 02
ABRIL 2020

MES: Octubre

DIA	AMBIENTE: ASPERSIÓN HORA 1	HORA 2	HORA 3	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	AREAS: DETERGENTE	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	CONCENTRACIÓN	EQUIPOS Y UTENSILIOS: DETERGENTE	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	CONCENTRACIÓN	CANASTILLAS, ESTIBAS Y CONEXOS: DETERGENTE	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	CONCENTRACIÓN	QUIEN PREPARÓ	TIRILLA DESINFECTANTE	RESPONSABLE
1	6am				Amonio cuaternario														✓	Jefe
2	6am																			
3	6am																			
4	6am																			
5	7am																			
6	6am																			
7	7am																			
8	7am																			
9	7am																			
10	7am																			
11	7am																			
12	7am																			
13	7am																			
14	7am																			
15	7am																			
16	7am																			
17	7am																			
18	7am																			
19	7am																			
20	7am																			
21	7am																			
22	7am																			
23	7am																			
24	7am																			
25	7am																			
26	6am																			
27	6am																			
28	6am																			
29	6am																			
30																				
31																				

Nota: En la columna tirilla se debe adherir un trozo de la misma tirilla utilizada para verificar la concentración de la solución desinfectante, con cinta transparente dicha adhesión debe garantizar la lectura y conservación e la misma.

OBSERVACIONES

NOTA: En la columna tirilla se debe pegar trozo de la misma.

FIRMA ENCARGADO

Cdbg

CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS

F-LD002
VERSION 01
MAYO 2022

MES DICIEMBRE

BAÑO (HOMBRES / MUJERES)

DIA	FECHA	HORA	PUERTA	PAREDES	PISOS	LAVAMANOS	SANITARIOS	ESPEJOS	BOMBILLOS	PAPEL HIGIÉNICO	PAPEL DE MANOS	SECADOR DE MANOS	JABON LIQUIDO	DOSIS DE CHOQUE	TIRILLA	RESPONSABLE
1	1-12	09:AM		C	C	C	C			C	C	C	C			JB.
2																
3	3-12	10:AM		C	C	C	C			C	C	C	C			JB
4																
5																
6	6-12	09:AM		C	C	C	C			C	C	C	C			JB
7																
8																
9	9-12	10AM		C	C	C	C			C	C	C	C			
10																
11																
12	12-12	9AM		C	C	C	C			C	C	C	C			
13																
14	14-12	10AM		C	C	C	C			C	C	C	C			
15																
16	18-12	9AM		C	C	C	C			C	C	C	C			
17																
18	28-12	11 AM		C	C	C	C			C	C	C	C			
19																
20	20-12	9AM		C	C	C	C			C	C	C	C			
21																
22																
23	23-12	9AM		C	C	C	C			C	C	C	C			
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																

CONVENCIONES: CUMPLE (C) - NO CUMPLE (NC) - NO APLICA (NA)

NOTA: Este formato debe ser diligenciado al inicio de la operación. En la columna Dosis de choque, indicar el dia de la aplicación teniendo en cuenta que se debe realizar UNA vez al mes. Indique en el formato CUMPLE (C), el dia que realice el plan de choque. En la columna tirilla se debe pegar trozo de la misma.

Nota: En la columna tirilla se debe adherir un trozo de la misma tirilla utilizada para verificar la concentracion de la solucion desinfectante, con cinta transparente dicha adhesión debe garantizar la lectura y conservacion a la misma.

OBSERVACIONES

FIRMA ADMINISTRADOR OPERADOR

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL DE EVACUACIÓN E INSPECCIÓN DEL AREA TEMPORAL DE BASURAS

F-LD005
VERSION 01
MAYO 2022

MES: Diciembre

Dia	Hora	CANTIDAD RETIRADA	HORA	CANTIDAD RETIRADA	HORA	CANTIDAD RETIRADA	CONDICIONES DEL ÁREA			CONDICIONES DE LAS ESTIBAS			CLASIFICACIÓN	TIRILLA	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
							LIMPIO	ORDENADO	CERRADO	LIMPIAS	ROTULADAS	MARCADAS				
1																
2	11AM	48kg					C			C						
3							C			C						
4	13pm	51 kg					C			C						
5																
6																
7	12M	48kg					C			C						
8																
9	12M	50kg					C			C						
10																
11	13pm	38kg					C			C						
12																
13																
14	11AM	28kg					C			C						
15																
16	12M	32kg					C			C						
17																
18	11AM	35kg					C			C						
19																
20	12PM	12kg					C			C						
21																
22																
23	13pm	18kg					C			C						
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																

OBSERVACIONES

JEFE DE PLANTA

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL DE CAPACITACION

F-C004
VERSION 01
MAYO 2022

TEMA DE LA CAPACITACION :
CAPACITADOR: Jorge Hdez
HORA INICIO: 14:60 16:00
FECHA DE CAPACITACION: 6-12-022

ESTABLECIMIENTO: Agua del Grupo.
OPERADOR: Glady's Cerqueira de Bedoya
HORA FINAL: 16:00
FORMA DE EVALUACION:

NOMBRE	APELLIDO	CEDULA	TURNO	FIRMA
Luis espinoza Vega				
josewilliam Ramirez				josé williams
alexsis Rondon.				
Jaes pineda.				Inés Pineda Carvajal
Jobo Trujillo				
Campo Amos Quintero				Campo Quintero
olga Gonzalez.				
Luis Vega.				
Lucy Gonzalez				
Arbey Tovar.				
yasmin Trujillo				Yazmin Trujillo B.
Ivette tatiana NUÑEZ				
José Mauricio Rondon				José M Rondon
Satusia Medina.				Natasia M

CAPACITADOR

ADMINISTRADOR

Powered by CamScanner

Cdbg

CRONOGRAMA DE ROTACION DE PRODUCTOS QUIMICOS

Diciembre

Año 2022

ÁREA Casino de Grados

MES	PRODUCTO A UTILIZAR	AMBIENTE	SUPERFICIES EN GENERAL: PAREDES, PISOS Y TECHOS – CUARTOS FRIOS	CANASTILLAS, ESTIBAS, CANECAS, TRAMPA GRASA Y CUARTO DE RESIDUOS	EQUIPOS Y UTENSILIOS	DESINFECCION DE MANOS	ALIMENTOS Y EMPAQUES
ABRIL	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
MAYO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
JUNIO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
JULIO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
AGOSTO	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
SEPTIEMBRE	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
OCTUBRE	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
NOVIEMBRE	DESINFECTANTE						
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					
DICIEMBRE	DESINFECTANTE		Amonio cuatex	Amonio cuaternario	Hipoclorito	Jabon liquido	Amonio
	LIMPIADOR	NA					
	PRODUCTO DE CHOQUE	NA					Acido peracetico

ELABORO

ADMINISTRADOR

Powered by CamScanner

Cdbg

PAUSAS ACTIVAS

F-C006

VERSION 01
MAYO 2022

MES: Diciembre.
FECHA: 10 - 12 - 22

FECHA	HORA	TIEMPO	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
10-12-22	14:30	30minutos	Movieuto Rotatorio de extremidades inferiores y superiores	

Jorge Hernandez

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN REALIZA

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

FECHA : MES: Septiembre Refrigerador:

DIA/TURNO	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5
4.9
4.8
4.7
4.6
4.5
4.4
4.3
4.2
4.1
4.0
3.9
3.8
3.7
3.6
3.5
3.4
3.3
3.2
3.1
3
2.9
2.8
2.7
2.6
2.5
2.4
2.3
2.2
2.1
2
1.9
1.8
1.7
1.6
1.5
1.4
1.3
1.2
1.1
1
0.9
0.8
0.7
0.6
0.5
0.4
0.3
0.2
0.1
0
-0.1
-0.2
-0.3
-0.4
-0.5
-0.6

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL. LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2%. EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones: Segundo periodo DEL 16 AL 31 JULIO Dicatra

FIRMA ADMINISTRADORO

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-GC02
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: [redacted] Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

DIA/TURNO	25			26			27			28			29			30			31			X		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5
4,9
4,8
4,7
4,6
4,5
4,4
4,3
4,2
4,1
4,0
3,9
3,8
3,7
3,6
3,5
3,4
3,3
3,2
3,1
3
2,9
2,8
2,7
2,6
2,5
2,4
2,3
2,2
2,1
2
1,9
1,8
1,7
1,6
1,5
1,4
1,3
1,2
1,1
0,9
0,8
0,7
0,6
0,5
0,4
0,3
0,2
0,1
0
-0,5
-1,0
-1,5
-2,0
-2,5

RESPONSABLE

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL. LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°c , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO. .

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 JULIO** Diciembre

FIRMA ADMINISTRADORO

Powered by CamScanner

FECHA: MES: Refrigerador:



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°º , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 JULIO** Dl cumple

PIRMA ADMINISTRADORO

Powered by CamScanner

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

Cebog

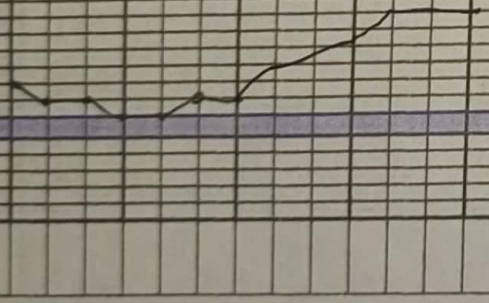
P-GG03
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: OCTUBRE Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31			X		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5
4,9
4,8
4,7
4,6
4,5
4,4
4,3
4,2
4,1
4,0
3,9
3,8
3,7
3,6
3,5
3,4
3,3
3,2
3,1
3
2,9
2,8
2,7
2,6
2,5
2,4
2,3
2,2
2,1
2
1,9
1,8
1,7
1,6
1,5
1,4
1,3
1,2
1,1
0,9
0,8
0,7
0,6
0,5
0,4
0,3
0,2
0,1
0
-0,5
-1,0
-1,5
-2,0
-2,5



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL. LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°c , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31** DICIEMBRE Se para refrigerador

FIRMA ADMINISTRADORO

Powered by CamScanner

Hortalizas

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

F-C002
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: ~~OCTUBRE~~ Refrigerador:

DIA/TURNO	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5 4,9 4,8 4,7 4,6 4,5 4,4 4,3 4,2 4,1 **4,0** 3,9 3,8 3,7 3,6 3,5 3,4 3,3 3,2 3,1 3 2,9 2,8 2,7 2,6 2,5 2,4 2,3 2,2 2,1 2 1,9 1,8 1,7 1,6 1,5 1,4 1,3 1,2 1,1 0,9 0,8 0,7 0,6 0,5 0,4 0,3 0,2 0,1 **0** -0,5 -1,0 -1,5 -2,0 -2,5

OBSERVACIONES

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2°c , EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. **Segundo periodo DEL 16 AL 31 ~~DE~~** Diciembre

FIRMA ADMINISTRADORO

Powered by CamScanner

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE REFRIGERACIÓN

FECHA : MES: OCTUBRE Refrigerador:

DIA/TURNO	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31			X		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

5
4,9
4,8
4,7
4,6
4,5
4,4
4,3
4,2
4,1
4,0
3,9
3,8
3,7
3,6
3,5
3,4
3,3
3,2
3,1
3
2,9
2,8
2,7
2,6
2,5
2,4
2,3
2,2
2,1
2
1,9
1,8
1,7
1,6
1,5
1,4
1,3
1,2
1,1
0,9
0,8
0,7
0,6
0,5
0,4
0,3
0,2
0,1
0
-0,6
-1,0
-1,5
-2,0
-2,5

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA CORRESPONDEA 4°C+/- 2%, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. Segundo periodo DEL [redacted]

FIRMA ADMINISTRADORO

Powered by CamScanner

Cerdo

Cebg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-0003
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: MES: Diciembre REFRIGERACION:

DIA/TURNO	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

-15.2 -15.3 -15.4 -15.5 -15.6 -15.7 -15.8 -15.9 -16.0 -16.1 -16.2 -16.3 -16.4 -16.5 -16.6 -16.7 -16.8 -16.9 -17.0 -17.1 -17.2 -17.3 -17.4 -17.5 -17.6 -17.7 -17.8 -17.9 -18 -18.1 -18.2 -18.3 -18.4 -18.5 -18.6 -18.7 -18.8 -18.9 -19.0 -19.1 -19.2 -19.3 -19.4 -19.5 -19.6 -19.7 -19.8 -19.9 -20.0 -20.1 -20.2 -20.3 -20.4 -20.5 -20.6

RESPONSABLE

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO.

Observaciones. Diciembre

PIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Powered by CamScanner

	CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION	F-C053 VERSION 01 MAYO 2022

FECHA : MES: REFRIGERACION :



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO. .

Observaciones.

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-C003
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: NOVIEMBRE REFRIGERACION :

DIA/TURNO	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16			17			18			19			20			21		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

-15.2 -15.3 -15.4 -15.5 -15.6 -15.7 -15.8 -15.9 -16.0 -16.1 -16.2 -16.3 -16.4 -16.5 -16.6 -16.7 -16.8 -16.9 -17.0 -17.1 -17.2 -17.3 -17.4 -17.5 -17.6 -17.7 -17.8 -17.9 -18 -18.1 -18.2 -18.3 -18.4 -18.5 -18.6 -18.7 -18.8 -18.9 -19.0 -19.1 -19.2 -19.3 -19.4 -19.5 -19.6 -19.7 -19.8 -19.9 -20.0 -20.1 -20.2 -20.3 -20.4 -20.5 -20.6

RESPONSABLE

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO. .

Observaciones. Diciembre

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

Powered by CamScanner

Res

Cobb

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-C003
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: NOVIEMBRE REFRIGERACION :

DIA/TURNO	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
CONTROL	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3

TEMPERAURA

-15,2 -15,3 -15,4 -15,5 -15,6 -15,7 -15,8 -15,9 -16,0 -16,1 -16,2 -16,3 -16,4 -16,5 -16,6 -16,7 -16,8 -16,9 -17,0 -17,1 -17,2 -17,3 -17,4 -17,5 -17,6 -17,7 -17,8 -17,9 -18 -18,1 -18,2 -18,3 -18,4 -18,5 -18,6 -18,7 -18,8 -18,9 -19,0 -19,1 -19,2 -19,3 -19,4 -19,5 -19,6 -19,7 -19,8 -19,9 -20,0 -20,1 -20,2 -20,3 -20,4 -20,5 -20,6

RESPONSABLE

NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO. .

Observaciones.

Dicharta

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION

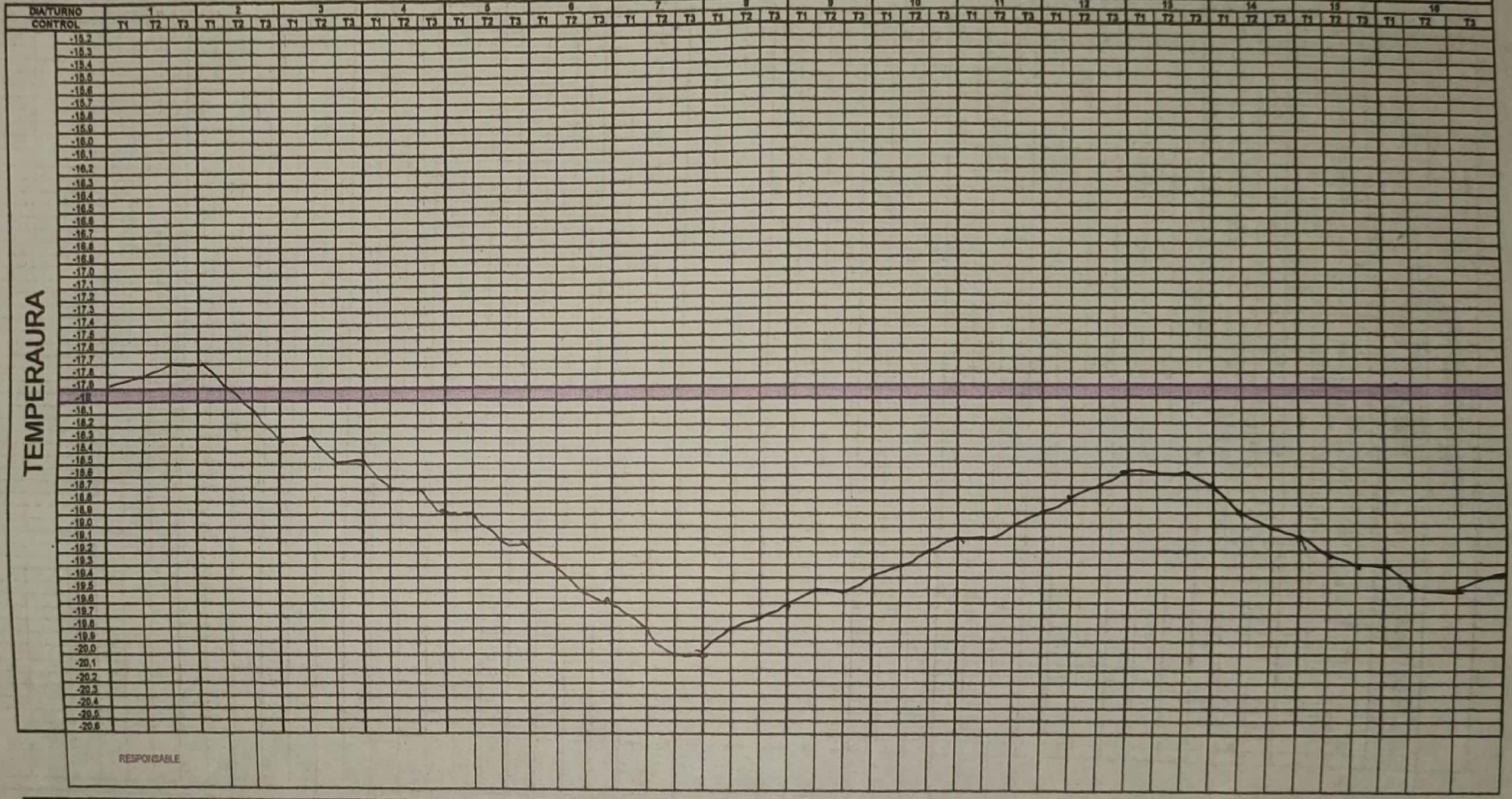
Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO DE CONGELACION

F-C003
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA : MES: NOVIEMBRE REFRIGERACION :



NOTA: EL CONTROL O VERIFICACION DE LA TEMPERATURA DEL CUARTO FRIO MARCANDO CON UNA (X) EN LA CASILLA CORREPONDIENTE. ESTE CONTROL DEBE REALIZARSE 3 VECES AL DIA. LA TOMA 1 CORRESPONDE AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL, LA TOMA 2 CORRESPONDE A LA MITAD DEL TURNO LABORAL Y LA TOMA 3 CORRESPONDE AL CIERRE DEL TURNO LABORAL. LA TEMPERATURA PERMITIDA DEBE CORRESPONDE -18°C O MENOR, EN CASO DE PESENTARSE TEMPERATURAS POR ENCIMA DE ESTE DATO REPORTAR AL JEFE INMEDIATO. .

Observaciones. diciembre

FIRMA ADMINISTRADOR OPERACION '

Powered by CamScanner

CONTROL DE PREPARACIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

MES: DICIEMBRE

DIA	AMBIENTE: ASPERSIÓN HORA 1	HORA 2	HORA 3	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	AREAS: DETERGENTE	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	CONCENTRACIÓN	EQUIPOS Y UTENSILIOS: DETERGENTE	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	CONCENTRACIÓN	CANASTILLAS, ESTIBAS Y PISOS: DETERGENTE	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	CONCENTRACIÓN	QUIEN PREPARÓ	NOMBRE DESINFECTANTE	RESPONSABLE
1	7 am	10 am	4 pm	8 2T	cloro.	# clorito	16%	# clorito	16%		16%	# clorito			16%	Hipoclorito	16%		# peclorito	
2	7 am	10 am	4 pm	16%	# clorito		16%													
3	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
4	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
5	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
6	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
7	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
8	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
9	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
10	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
11	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
12	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
13	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
14	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
15	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
16	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
17	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
18	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
19	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
20	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
21	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
22	7 am	10 am	4 pm	16%	Hipoclorito		16%													
23	7 AM	10 AM	4 PM	8%	amonio		200 ppm													
24	7 am	10 am	4 pm	8%	amonio															
25	7 am	10 am	4 pm	8%	amonio															
26	7 am	10 am	4 pm	8%	amonio															
27	7 am	10 am	4 pm	8%	amonio															
28	7 am	10 am	4 pm	8%	amonio															
29	7 am	10 am																		
30																				
31																				

Hipoclorito 16 %

Hipoclorito 16 %

Hipoclorito 16 %

Hipoclorito

Nota: En la columna tirilla se debe adherir un trozo de la misma tirilla utilizada para verificar la concentracion de la solucion desinfectante, con cinta transparente dicha adhesión debe garantizar la lectura y conservacion e la misma.

OBSERVACIONES

NOTA: En la columna tirilla se debe pegar trozo de la misma.

FIRMA ENCARGADO

Cdbg

CONTROL DE PREPARACIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

MES: Diciembre

DIA	AMBIENTE					AREAS				EQUIPOS Y UTENSILIOS				CAMARETILLAS, BOTIBAS Y PORDOS						
	ASPERSIÓN																			
	HORA 1	HORA 2	HORA 3	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	DETERGENTE	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	CONCENTRACIÓN	DETERGENTE	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	CONCENTRACIÓN	DETERGENTE	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	CONCENTRACIÓN	QUIEN PREPARO	TIRILLA DESINFECTANTE	RESPONSABLE
1	7 am	10 am	11 am	15%	X		6%	X			16%	X				X	16%			
2	7 am	10 am	11 am	16%	X			X				X				X				
3	7 am	10 am	11 am	15%	X			X				X				X				
4	7 am	10 am	11 am	15%	X			X				X				X				
5	7 am	10 am	11 am	15%	X		15%	X			15%	X				X	15%			
6	7 am	10 am	11 am	15%	X			X				X				X				
7	7 am	10 am	11 am	15%	X			X				X				X				
8	7 am	10 am	11 am	13%	X			X				X				X				
9	7 am	10 am	11:30	15%	X			X				X				X	15%			
10	7 am	10 am	11:30	15%	X			X				X				X	15%			
11	7 am	10 am	11:30	15%	X			X				X				X	15%			
12	7 am	10 am	11:30	21	X	12%		X			12%	X				X	14%	HH		
13	7 AM	10 AM	11:30	8%	X	12%		X			12%	X				X		H		
14	7 AM	10 AM	11:30	8%	X	12%	12%	X			12%	X				X		H		
15	7 AM	10 AM	11:30	8%	X	12%		X			12%	X						H		
16	7 AM	10 AM	11:30	8%	X	12		X			12%	X						H		
17	7 AM	10 AM	11:30	8%	X	10		X			8%	X								
18																				
19																				
20	7 AM	10 AM	11:30	8%	X			✓			8%	X				✓		H		
21	7 AM	10 AM	11:30	8%	X			✓			8%	X				✓		H		
22	7 am	10 am	11:30	8 %	X			✓			8 %	X				✓				
23	7 am	10 am	11:30	8 %	✓			✓			8 %	✓				✓				
24	7 am	10 am	11:30	8 %	X			✓			8 %	✓				✓	10%			
25	7 am	10 am	11:30	8 %	✓			✓			8 %	✓				✓				
26	7 am	10 am	11:30	8 %	✓			✓			8 %	✓				✓	10%			
27	7 am	10 am	11:30	8 %	✓			✓			8 %	✓				✓				
28	7 am	10 am	11:30	8 %	X			✓			8 %	✓				X				
29	7 am	10 am	11:30	8 %	✓			✓												
30																				
31																				

Nota: En la columna tirilla se debe colocar un trozo de la misma tirilla utilizada para verificar la concentracion de la solucion desinfectante, con cinta transparente dicha adhesión debe garantizar la lectura y conservacion a la misma.

OBSERVACIONES: SE hace CD = V x PPM / 10 x % de Desengrasante

NOTA: En la columna tirilla se debe pegar trozo de la misma.

FIRMA ENCARGADO

Powered by CamScanner

Cdbg

CONTROL VERIFICACION DE BPM Y LAVADO DE MANOS

F-C001
VERSION 01
MAYO 2022

FECHA: Diciembre

NOMBRE COMPLETO	MARQUE CON UNA (X)																		OBSERVACIONES
	DOTACION		E.P.P		LAVADO MANOS		MANOS		AFEITADO			CABELLO		MAQUILLAJE			USO ACCESORIOS		
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	NA	C	NC	C	NC	NA	C	NC	
MG	X		X		X		X			X		X		X			X		
DEISY	X		X		X		X			X		X		X			X		
Edwin.	X		X		X		X		X			X		X			X		
mauricio	X		X		X		X		X			X		X			X		
Santana	X		X		X		X			X		X		X			X		
Joba	X		X		X		X			X		X		X			X		
Olga.	X		X		X		X			X		X		X			X		
Luis	X		X		X		X		X			X		X			X		
Lucy	X		X		X		X			X		X		X			X		
Abbey	X		X		X		X		X			X		X			X		
Primerio	X		X		X		X		X			X		X			X		
NO E.	X		X		X		X		X			X		X			X		
Lucy	X		X		X		X			X		X		X			X		

RESPONSABLE

Powered by CamScanner

CONTROL DE INSPECCIÓN CONTROL Y PREVENCION DE PLAGAS

MES: DICIEMBRE

Dia	Hora	ESCALERAS	BAÑOS	VESTIERES Y LOKERS	LUMINARIAS	AREA DE VENTILACION	RECEPCION MATERIA PRIMA/ DESPACHO	AREA 2do PISO SI APLICA	AREA DE PREALISTAMIENTO	AREA DE ELABORACION	AREA DE ENSAMBLE	AREA DE LAVADO	AREA DE PRODUCTO TERMINADO	AREA DE ALMACENAMIENTO	AREA DE CANASTILLAS LIMPIAS	AREA DE CANASTILLAS SUCIAS	EQUIPO DE REFRIGERACION	Nº	EQUIPO DE CONGELACION	Nº	CUARTO FRIO	Nº	CUARTO CONGELACION	Nº	TRAMPAS	INST. ELECTRICAS	AREA SOCIAL	PISOS Y PAREDES	AREA DE EQUIPOS EN DESUSO	AREA DE OFICINAS	AREA DE ELEMENTOS LAB	TECHO	ACRILICOS	SHUT DE BASURAS	DOSIS CHOQUE	TIRILLA DOSIS DE CHOQUE	RESP.
1	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
2	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
3	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
4	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
5	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
6	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
7	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
8	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
9	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
10	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
11	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
12	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
13	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
14	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
15	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
16	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
17	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
18	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
19	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
20	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
21	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
22	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
23	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
24	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
25	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
26	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
27	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
28	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
29	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
30	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
31	8		✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓		✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			

OBSERVACIONES _____

FIRMA ADMINISTRADOR

Powered by CamScanner

CONTROL DE PREPARACIONES DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

F. DDM-1
VERSION 02
ABRIL 2021

MES: Diciembre

DIA	AMBIENTE: ASPERSIÓN HORA 1	HORA 2	HORA 3	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	DETERGENTE	CONCENTRACIÓN	ASEAS: DESINFECTANTE	CONCENTRACIÓN	DETERGENTE	EQUIPOS Y UTENSILIOS: CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	CONCENTRACIÓN	DETERGENTE	CONCENTRACIÓN	DESINFECTANTE	CONCENTRACION	QUIEN PREPARÓ	TERLLA DESINFECTANTE	RESPONSABLE
1	7am	10am	4pm	5%																
2	7am	10am	4pm																	
3	7am	10am	4pm																	
4	7am	10am	4pm																	
5	7am	10am	4pm																	
6	7am	10am	4pm																	
7	7a	10a	4pm																	
8	7a	10a	4pm																	
9	7a	10a	4pm																	
10	7a	10a	4pm																	
11	7a	10a	4pm																	
12	7a	10a	4pm																	
13	7a	10a	4pm																	
14	7a	10a	4pm																	
15	7a	10a	4pm																	
16	7a	10a	4pm																	
17	7a	10a	4pm																	
18	7a	10a	4pm																	
19	7a	10a	4pm																	
20	7a	10a	4pm																	
21	7a	10a	4pm																	
22	7a	10a	4pm																	
23	7a	10a	4pm																	
24	7a	10a	4pm																	
25	7a	10a	4pm																	
26	7a	10a	4pm																	
27	7a	10a	4pm																	
28	7a	10a	4pm																	
29	7a	10a	4pm																	
30	7a	10a	4pm																	
31																				

Nota: En la columna tinta se debe aplicar un trazo de la misma tinta utilizada para verificar la concentración de la solución desinfectante, con tinta transparente dicha aplicación debe garantizar la lectura y conservación de la misma.

OBSERVACIONES

NOTA: En la columna tinta se debe pegar trazo de la misma.

JEFE ENCARGADO

Edbg	CONTROL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS	F-LD002 VERSION 01 MAYO 2022

MES: Diciembre — BAÑO (HOMBRES / MUJERES)

DIA	FECHA	HORA	PUERTA	PAREDES	PISOS	LAVAMANOS	SANITARIOS	ESPEJOS	BOMBILLOS	PAPEL HIGIÉNICO	PAPEL DE MANOS	SECADOR DE MANOS	JABON LIQUIDO	DOSIS DE CHOQUE	TIRILLA	RESPONSABLE
1	12/12	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	150 pm		
2	12/22	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	150 pm		
3	12/22	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	150 pm		
4	12/22	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
5	12/22	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
6	12/22	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
7	12/22	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
8	12/22	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
9	12/22	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
10	12/22	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
11	12/22	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
12	12/22	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
13	12/22	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
14	12/22	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
15	12/22	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
16	12/22	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
17	12/22	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
18	12	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
19	Diciembre	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
20	Diciembre	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
21	Diciembre	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
22	Diciembre	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
23	Diciembre	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
24	Diciembre	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
25	Diciembre	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
26	Diciembre	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
27	Diciembre	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
28	Diciembre	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
29	Diciembre	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
30	Diciembre	6 am	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C			
31																

CONVENCIONES: CUMPLE (C) - NO CUMPLE (NC) - NO APLICA (NA)

NOTA: Este formato debe ser diligenciado al inicio de la operación. En la columna Dosis de choque, indicar el dia de la aplicación teniendo en cuenta que se debe realizar UNA vez al mes. Indique en el formato CUMPLE (C), el dia que realice el plan de choque. En la columna tirilla se debe pegar trozo de la misma.

Nota: En la columna tirilla se debe adherir un trozo de la misma tirilla utilizada para verificar la concentracion de la solucion desinfectante, con cinta transparente dicha adhesión debe garantizar la lectura y conservacion e la misma.

OBSERVACIONES

FIRMA ADMINISTRADOR OPERADOR

Powered by CamScanner

Calbag

CONTROL DE EVACUACIÓN E INSPECCIÓN DEL AREA TEMPORAL DE BASURAS

F-LD005
VERSION 01
MAYO 2022

MES: Octubre

Día	Hora	CANTIDAD RETIRADA	HORA	CANTIDAD RETIRADA	HORA	CANTIDAD RETIRADA	CONDICIONES DEL ÁREA		CONDICIONES DE LAS ESTIBAS			CLASIFICACIÓN	TRILLA	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
							LIMPIO	ORDENADO	CERRADO	LIMPIAS	ROTULADAS	MARCADAS			
1	7 am	15 K	10 am	6	4 pm	12	X	X	X	C	C	C	C		
2	8 am	20 K	10 am	7	4 pm	15	C	C	C	C	C	C	C		
3	7 am	10 K	10 am	8	4 pm	16	C	C	C	C	C	C	C		
4	7 am	12 K	10 am	9	4 pm	17	C	C	C	C	C	C	C		
5	7 am	7 K	10 am	7	4 pm	20	C	C	C	C	C	C	C		
6	7 am	5 K	10 am	6	4 pm	18	C	C	C	C	C	C	C		
7	7 am	3 K	10 am	5	4 pm	20	C	C	C	C	C	C	C		
8	7 am	6 K	10 am	6	4 pm	17	C	C	C	C	C	C	C		
9	7 am	10 K	10 am	7	4 pm	15	C	C	C	C	C	C	C		
10	7 am	12 K	10 am	7	4 pm	16	C	C	C	C	C	C	C		
11	7 am	13 K	10 am	8	4 pm	17	C	C	C	C	C	C	C		
12	7 am	6 K	10 am	9	4 pm	21	C	C	C	C	C	C	C		
13	7 am	7 K	10 am	10	4 pm	20	C	C	C	C	C	C	C		
14	7 am	8 K	10 am	11	4 pm	21	C	C	C	C	C	C	C		
15	7 am	10 K	10 am	12	4 pm	17	C	C	C	C	C	C	C		
16	7 am	7 K	10 am	13	4 pm	16	C	C	C	C	C	C	C		
17	7 am	7 K	10 am	2	4 pm	2	C	C	C	C	C	C	C		
18	7 am	6 K	10 am	6	4 pm	3	C	C	C	C	C	C	C		
19	7 am	6 K	10 am	4	4 pm	4	C	C	C	C	C	C	C		
20	7 am	12 K	10 am	3	4 pm	4	C	C	C	C	C	C	C		
21	7 am	13	10 am	2	4 pm	2	C	C	C	C	C	C	C		
22	7 am	14	10 am	2	4 pm	2	C	C	C	C	C	C	C		
23	7 am	15	10 am	1	4 pm	2	C	C	C	C	C	C	C		
24	7 am	17	10 am	1	4 pm	1	C	C	C	C	C	C	C		
25	7 am	20	10 am	2	4 pm	1	C	C	C	C	C	C	C		
26	7 am	10	10 am	2	4 pm	1	C	C	C	C	C	C	C		
27	7 am	10	10 am	2	4 pm	1	C	C	C	C	C	C	C		
28	7 am	9	10 am	1	4 pm	1	C	C	C	C	C	C	C		
29	7 am	3	10 am	1	4 pm	1	C	C	C	C	C	C	C		
30	7 am	2	10 am	1	4 pm	1	C	C	C	C	C	C	C		
31															

OBSERVACIONES

JEFE DE PLANTA

Colog.

REGISTRO CONTROL DE AGUA POTABLE

MES: Diciembre — AÑO: 2022

FECHA	HORA 1	PUNTO DE TOMA 1	CLORO RESIDUAL	pH	ORGANOLÉPTICA (C / NC) COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES	HORA 2	PUNTO DE TOMA 2	CLORO RESIDUAL	pH	ORGANOLÉPTICA (C / NC) COLOR	OLOR	SABOR	APARIENCIA	pH*	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
01-12		Taug.	2ppm	8.2	C	C	C	C													
01-12		Jav.M.	0.3	7.6	C	C	C	C													
02-12		Javam.	0.3	7.6	C	C	C	C													
06-12		Taug	2ppm	8.2	C	C	C	C													
06-12		Javam.		7.6	C	C	C	C													
09-12		Javapla	0.3	7.2	C	C	C	C													
11-12		Javam.	1ppm	7.6	C	C	C	C													
12-12		Taug	2ppm	8.2	C	C	C	C													
14-12		Jav.pla	0.3	7.6	C	C	C	C													
16-12		Jav.am.	0.3	7.6	C	C	C	C													
17-12		Jav.pla	1ppm	7.2	C	C	C	C													
20-12		Jav.pla	0.3	7	C	C	C	C													
21-12		Javam.	0.3	7.2	C	C	C	C													
22-12		Javam.	1ppm	7.6	C	C	C	C													
23-12		Javam.	1ppm	7.2	C	C	C	C													
28		Taug.	2ppm	7.2	C	C	C	C													
27		Taug.	1ppm	7.3	C	C	C	C													
29		Taug.	1ppm	7.3	C	C	C	C													
31		Taug.	1ppm	7.3	C	C	C	C													

NOTA: Resolución 2115 de 2007 (cloro residual 0,3 - 2,0 ppm; pH 6,5 - 9,0)
Nota: Hora 1 hace referencia al inicio de la operacion
NOTA: Cumple(C) No cumple (NC)

NOTA: Resolución 2115 de 2007 (cloro residual 0,3 - 2,0 ppm; pH 6,5 - 9,0)
Nota: Hora 2 hace referencia al cierre de la operacion

OBSERVACIONES:

Jorge Elu Ruiz

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN REPORTA

Powered by CamScanner

FUMI RASTREROS EXPRESS
NIT. 55. 166.648-5

CALUDIA PATRICIA RODRIGUEZ G
NIT: 55`166.648-5
Régimen Simplificado
Calle 11 No. 34 – 09 Neiva – Huila
Celular: 3173627800

LA GERENTE DE LA EMPRESA FUMIRASTREROS EXPRESS
NEIVA – HUILA

CERTIFICA

La empresa de fumigación FUMIRASTREROS EXPRESS certifica que las instalaciones de Edificio Glaciar Reserva Con NIT. O . CC. 36147801 Ubicada en el Espinal Tolima Con numero de Tel. 320 411 3279 Ha efectuado las labores de fumigación integral contra insectos rastreros, voladores y roedores. Con insecticidas debidamente licenciados y autorizados por la secretaria Pública.

FICHA TECNICA Y GRADO DE TOXICIDAD

Están indicados para el control profesional de insectos rastreros, voladores y roedores en todo tipo de ambiente. Para uso industrial y de salud pública.
Insecticidas concentrados solubles Categoría toxicológica III y IV mediana y ligeramente tóxicos.

COMPOSICION:

PIRETRINAS NATURALES	9.38%
BUTOXIDO DE PIPERONILO	3.80%
KEROSENE INODORO	95.82%
DELTRAMETRINAS	5%
INGREDIENTES ADITIVOS	95.22%

RODENTICIDA:

Raticida anticoagulante de segunda generación, granulado listo para su uso, desarrollado para el control efectivo de (ratas y ratones), en todos los ambientes.
COMPOSICION: BODIFACOUMA 0.005%

La presente certificación se expide a solicitud del interesado.

Dada en Neiva, a los 18 días del mes de 11 de 2022

Claudia Rodriguez
Gerente

Powered by CamScanner

Laboratorio Agroindustrial
BIO Calidad

Informe de resultado
PS F-01
Versión 02
Fecha 2021-10-19

FECHA: junio 10 de 2022

ANALISIS SOLICITADOS: Microbiológico
DESCRIPCION DE LA MUESTRA: Agua potable
RESPONSABLE TOMA DE MUESTRA: Muestra recolectada por - Ing Jorge Hernandez
EMPRESA: GLADYS CERQUERA DE BEDOYA
FECHA TOMA DE MUESTRA: junio 02 de 2022
FECHA DE ANALISIS: junio 02 de 2022
SUBCONTRATISTA: Laboratorio de aguas y alimentos de la UTP - Informe 1452-22 Codigo 775-4

REPORTE Nº 0222-2408

ANALISIS	RESULTADO	RESOLUCION 2115/07 PARA AGUA POTABLE Y USO DOMESTICO	METODO DE ANALISIS
Mesófilos aerobios	0 UFC/100 ml	<100 UFC/100 ml	SM 9215 D
Coliformes Totales	0 UFC/100 ml	0 UFC/100 ml	ISO 9308-1
Escherichia coli	0 UFC/100 ml	0 UFC/100 ml	ISO 9308-1

OBSERVACION:

La muestra del agua analizada cumple con los parámetros microbiológicos establecidos .

Revisado y aprobado

LABORATORIO BIOCALIDAD

SANDRA PATRICIA TOBAR HURTADO
Gerente Tecnica
Bacteriologa, Esp. Microbiologia
TP 34554862 RETHUS 1995-01-23

Informe elaborado por: Jennyfer González Valencia

VALIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA
Este informe no podrá ser reproducido total o parcialmente sin autorización del laboratorio.

Powered by CamScanner

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13 – 87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA (ICBF)** con NIT **36.147.801,** está en el cumplimiento del Decreto 596 de 2016 como está estipulado en el Art. 2.3.2.5.4.2, 0322 de 2019 y Resolución 0172 de 2021, haciendo entrega de sus residuos sólidos con buena separación para un mejor aprovechamiento de los mismos.

La señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA (ICBF)**entrego:

- Flanes de huevos: 50 und
- Pet: 0.8 kg
- Pasta: 1.2 kg

Con esto la empresa busca unirse al cuidado del medio ambiente, reduciendo sus residuos para disminuir el pasivo ambiental de la ciudad de Neiva.

Certificado dado en la ciudad de Neiva a los (02) días de noviembre de 2022.

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

Carrera 7 sur N° 13-87 B/Zona Industrial – Teléfonos 8737376 – 3183681089 - 3163561523.
Neiva – Huila.
E-mail istope.reciclaje@gmail.com

Powered by CamScanner

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13-87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** con NIT **36.147.801-6,** está en el cumplimiento del Decreto 596 de 2016 como está estipulado en el Art. 2.3.2.5.4.2, 0322 de 2019 y Resolución 0172 de 2021, haciendo entrega de sus residuos sólidos con buena separación para un mejor aprovechamiento de los mismos.

La empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** entrego durante el mes de mayo de 2022:

- Aceite de cocina: 8.7 kg
- Flanes de huevo: 20 Und.
- Bolsa: 0.3 kg

Con esto la empresa busca unirse al cuidado del medio ambiente, reduciendo sus residuos para disminuir el pasivo ambiental.

Certificado dado en la ciudad de El Espinal a los (30) días de mayo de 2022.

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

Powered by CamScanner

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13 – 87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** con NIT **36.147.801,** está en el cumplimiento del Decreto 596 de 2016 como está estipulado en el Art. 2.3.2.5.4.2, 0322 de 2019 y Resolución 0172 de 2021, haciendo entrega de sus residuos sólidos con buena separación para un mejor aprovechamiento de los mismos.

La señora **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** entrego:

- Flanes de huevos: 185 und
- Pet: 2.5 kg
- Aceite usado: 10.4 kg

Con esto la empresa busca unirse al cuidado del medio ambiente, reduciendo sus residuos para disminuir el pasivo ambiental de la ciudad de Neiva.

Certificado dado en la ciudad de Neiva a los (05) días de septiembre de 2022.

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

Carrera 7 sur N° 13-87 B/Zona Industrial – Teléfonos 8737376 – 3183681089 - 3163561523.
Neiva – Huila.
E-mail istope.reciclaje@gmail.com

Powered by CamScanner

Fundación voces de la naturaleza

NIT: 900.381.206-9

CERTIFICACA A

DESIDERIO LAMPREA ORJUELA

Identificado con C.C. 93.121.744 del Espinal Tolima, residente en la vereda paso ancho en Espinal-Tolima. Desempeña funciones como: voluntario adjunto a la fundación desde el año 2021 del mes de marzo, asistentiendo como hogar de paso de animales rescatados de la calle, en donde el suscrito se encarga del suministro de la nutrición, medicamentos, y cuidados de los animales albergados en su vivienda, a traves de su labor se recolecta alimento para el sostenimiento de los animales con el apoyo de algunos restaurantes y casinos los alimentos sobrantes de los mismos. Adicional a ello el señor desiderio dentro de la ONG tiene labores encaminadas a salvoguardar la protección, salud y bienestar de los animales, el desarrollo de programas educativos, ecologicos y encaminados a la promoción de la salud publica, entre otras labores asignadas hasta la fecha.

Dada en Espinal-Tolima, a los 13 días del mes de julio de 2022.

Cordialmente

Nit: 900 381 206-9
Contactos:
301 659 6601

Director Fvn Espinal-Tolima
Jhoan Manuel B. Melendro
Cel: 3157168878 E-mail: fundavocesdelnaturaleza@gmail.com

Powered by CamScanner

Gafumigatodo

GABRIEL TORRES JIMENEZ
NIT.12.225.131-7

Fumigación y control integral para toda clase de plagas. Insectos y Roedores

C E R T I F I C A D O Nº 0947

Autorizado por la Secretaría de Salud del Tolima mediante Resolución No. 05558 de 2021 Certifica:

Que el establecimiento o empresa: Casino SENA LA GRANJA ESPINAL

Representante legal: Gladys Carquera Bodoya Nit. 36147801

Dirección: SENA LA GRANJA Espinal Mpio. ESPINAL Dpto. TOLIMA

Se le prestó los servicios de manejo integrado de plagas, para el control de vectores transmisores de enfermedades de interés en Salud Pública.

Desinfección [Si] [No X] Desinsectación [Si X] [No] Desratización [Si X] [No]

Otra Actividad: ———

Producto Aplicado:	Sol FAL EC 50
Ingrediente Activo:	Cyfluthrin
Dosis:	10 c.c. X Litro Solvente
Categoría Toxicologica:	III

Producto Aplicado:	Klerat Blog. Para. Rat
Ingrediente Activo:	Bromadiacolona
Dosis:	10 gr X Punto Estratégico
Categoría Toxicologica:	II

FECHA EXPEDICIÓN			FECHA VENCIMIENTO			FECHA PROXIMO CONTROL PLAGAS		
DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO
14	05	2022	13	09	2022	13	09	2022

Gafumigatodo Gabriel Torres Jimenez NIT. 12.225.131-7 Técnico Profesional en Salud Pública

GABRIEL TORRES JIMENEZ
Representante Legal
Técnico en Salud Pública
T.P. No. 3423

Manzana B casa No. 2 Barrio La Cascada - Cels. 311 539 1624 - 316 494 7997
E-mail: gafumigatodo@yahoo.es
Espinal - Tolima

Powered by CamScanner

Gafumigatodo

GABRIEL TORRES JIMENEZ - NIt.12.226.131-7

FUMIGACIÓN Y CONTROL INTEGRAL PARA TODA CLASE DE PLAGAS. INSECTOS Y ROEDORES

Autorizado por la secretaria e salud del Tolima mediante resolución No. 003558 del año: 2021

FORMATO DE DIAGNOSTICO EPIDEMIOLIGICO PARA CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Nomre del establecimiento Y/o empresa: Casino SENA La Grouja Espinal

Representante legal: Glodys Cardona B Nit. 36147801 Fecha: 14-05-2022

Dirección: SENA La Grouja Espinal Municipio: ESPINAL Dpto. TOLIMA

	HALLAZGOS TIPO DE PLAGA	SEÑALES DE PRESENCIA AV	E	L	M	MC	O	OT	P	PU	RC	UBICACIÓN
1	ACAROS											
2	ALACRANES											
3	ARAÑAS	X										Area Externa
4	CUCARACHAS							X				Jardin - Bajo equipos refrigeración
5	HORMIGAS											
6	MOSCAS	X										Area Externa y Externa
7	MOSQUITOS Y/O ZANCUDOS	X										Area Externa y Externa
8	GARRAPATAS											
9	PULGAS											
10	ROEDORES PLAGA (RATAS-RATONES)					X						Area Externa
11	OTRAS:											

OBSERVACIONES: _____

ABREVIATURAS:

AV: Adulto Vivo
E: Excremento
L: Larva
M: Mordidas
MC: Marcas Corporales
O: Orina
OT: Ootecas
P: pelos
PU: pupas o ninfas
RC: Restos corporales

Gafumigatodo
Gabriel Torres Jimenez
NIT. 12.255.131-7
Técnico Profesional en Salud Publica

GABRIEL TORRES JIMENEZ
Represntante legal
Tecnico en Salu Publica
T.P. No. 3423
Celular: 3115391624 - 3164947997
E.mail: gafumigatodo@yahoo.es

Powered by CamScanner

CERTIFICADO

La empresa **RECUPERADORA ALAPE SAS ESP** con NIT **901.248.993-2,** ubicada en la Carrera 7 sur N° 13-87 bodega 4, barrio Zona Industrial, certifica que la empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** con NIT **36.147.801-6,** está en el cumplimiento del Decreto 596 de 2016 como está estipulado en el Art. 2.3.2.5.4.2, 0322 de 2019 y Resolución 0172 de 2021, haciendo entrega de sus residuos sólidos con buena separación para un mejor aprovechamiento de los mismos.

La empresa **GLADYS CERQUERA DE BEDOYA** entrego durante el mes de mayo de 2022:

- Aceite de cocina: 8.7 kg
- Flanes de huevo: 20 Und.
- Bolsa: 0.3 kg

Con esto la empresa busca unirse al cuidado del medio ambiente, reduciendo sus residuos para disminuir el pasivo ambiental.

Certificado dado en la ciudad de El Espinal a los (30) días de mayo de 2022.

Cordialmente,

ROSA HELENA TORRES ALAYON
Administradora.

Powered by CamScanner

DIA	DESAYUNOS 100%	ALMUERZOS 100%	CENAS 100 %	ALMUERZOS 65%	DESAYUNOS 65%	CENAS 65%
VALOR RACION	3800	6400	5900	4200	2302	3600
DICIEMBRE	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
1	219	542	216			
2	226	488	135			
3	220	220	220			
4	220	220	220			
5	211	542	232			
6	250	551	234			
7	246	552	161			
8	182	187	176			
9	206	460	148			
10	152	152	143			
11	140	130	144			
12	230	501	210			
13	229	297	210			
14	224	516	200			
15	223	471	202			
16	206	401	67			
17	70	70	70			
18	70	70	70			
19	155	201	155			
20	155	201	155			
21	155	201	155			
22	155	139	90			
23	51	50	50			
24	50	50	50			
25	50	50	50			
26	50	50	50			
27	50	50	50			
28	50	50	50			
29	50	50	50			
30	50	50	50			
31						
CANTIDAD TOTAL	4.545	7.512	4.013	0	0	0
SUBTOTAL	17.271.000	48.076.800	23.676.700	0		0
VR. TOTAL FACTURA	89.024.500					